

Heidelberruchen mit Sauerrahmguss

Zutaten: (für Blech von 26 cm Durchmesser)

Teig

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 120 g Weismehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 dl Rahm
- ¼ Vanillestängel, ausgekratztes Mark
- nach Belieben Zitronenabrieb
- 1 TL Zitronensaft

Belag

- 200 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 2 ½ EL Zucker
- 400 g Heidelbeeren
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter zugeben und gut verrühren.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mit dem Schwingbesen gut mischen und löffelweise zur Eier-Zucker-Butter-Masse geben und zu einem gleichmässigen Teig verrühren.

Die Prise Salz, den Rahm, das Vanillemark, den Zitronenabrieb und den Zitronensaft zum Teig geben und untermischen.

Die Kuchenform (Springform oder Wähenblech mit hohem Rand) ausbuttern und mit einem Backtrennpapier auskleiden.

Den Teig in die Form geben und gleichmässig verteilen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Sauerrahm, Zucker und Ei zu einem Guss verrühren. Den Guss auf den Teig geben und sorgfältig darauf verteilen.

Die Heidelbeeren auf dem Teig verteilen (aussen am Rand sollen es etwas weniger Beeren sein, in der Mitte sollen die Beeren dicht an dicht liegen) und den Kuchen bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit einer Kugel Vanilleglacé servieren.