

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2013»

### Heidelbeerkuchen

#### Zusatzrezept von Ramona Imhasly

##### Mürbeteig

- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 300 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenschale, nach Belieben
- 1 Ei, verklopft

##### Zubereitung

Die kalte Butter verreiben und mit den restlichen Zutaten einen Teig herstellen. Eine halbe Stunde kalt stellen. Den Teig auswallen und auf ein Backblech geben. Mit der Gabel einstechen.

##### Belag und Guss

- wenig gemahlene Haselnüsse
- ca. 300 g Heidelbeeren (frisch oder gefroren)
- 1 Päckchen Löffelbiskuits (ca. 75 gr.)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eigelbe
- 200 g Zucker
- 1,5 dl Rahm
- 4 Eiweisse (steif geschlagen)

##### Zubereitung

Haselnüsse auf Mürbeteig verteilen. Heidelbeeren darauf verteilen.

Für den Guss: Die Löffelbiskuits zerkrümeln und mit dem Vanillezucker vermischen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren und sorgfältig mit dem steifen Eiweiss und den Krümeln mischen. So viel Rahm beifügen, dass eine streichfähige Masse entsteht. Diese über die Heidelbeeren geben.

Den Kuchen bei 180 bis 200 °C backen, bis er schön hellbraun ist.