

# Zitronen-Heidelbeer-Kuchen

## Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter und Öl schaumig aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Salz, Zitronensaft und -abrieb unter die Masse heben.

Heidelbeeren mit etwas Speisestärke mischen und vorsichtig unter den Teig heben.

Kuchenform mit ca. 16 cm Durchmesser gut einfetten und den Teig einfüllen.

Im Deluxe Air Fryer bei **175°** für **30 Minuten BAKE** backen. Stäbchenprobe machen und ggf. länger backen.

Kuchen kurz auskühlen lassen, dann stürzen und auf einem **Kuchengitter** komplett auskühlen lassen.

Zutaten für den Guss miteinander verrühren und über den abgekühlten Kuchen geben.

Optional kann man nun noch mit Streuseln garnieren.

### *Variante:*

Wem das zu zitronig ist, der lässt einfach den Zitronensaft weg und ersetzt die Flüssigkeit mit Milch oder Eierlikör.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbständige Beraterin

[www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)

[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zutaten

4 Eier  
120 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
20 g Butter  
60 g Öl, neutral  
120 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Pr Salz  
40 g Zitronensaft  
1 TL Zitronenabrieb  
Heidelbeeren  
etwas Speisestärke

### Zitronenguss:

80 g Puderzucker  
8 g Zitronensaft  
10 g Milch

### Optional:

Bunte Zuckerstreusel