

# Heidelbeeruchen

## Zubereitung

Aus den Puddingzutaten einen Pudding kochen und diesen mit Folie abgedeckt 30 Minuten auskühlen lassen

(TM: 5 Min/100°/St 4)

Ofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** aufheizen.

Runde Ofenhexe einfetten (oder 26er Springform).

Butter, Zucker und Salz schaumig aufschlagen.

(TM: **40Sek/St 4**)

Eier dazu geben und unterrühren.

(TM: **20Sek/St 4**)

Die restlichen Zutaten dazu und kurz miteinander vermischen.

(TM: **20Sek/St 4**)

Die Hälfte vom Teig in die runde Ofenhexe geben und mit dem kleinen Streicher glatt streichen.

Den abgekühlten Pudding noch einmal durchrühren und auf dem Teig verteilen.

Restlichen Teig darauf geben, glatt streichen und die Heidelbeeren darauf verteilen.

Für ca. **45-50 Minuten** im Ofen backen und den noch warmen Kuchen ordentlich mit Puderzucker bestreuen.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbstständige Beraterin

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

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

## Zutaten

Pudding:

250 g Milch

20 g Speisestärke

1 TL Vanillepaste

30 g Vanillezucker

1 Prise Salz

Teig:

130 g Butter

130 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

220 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

120 g Milch

250 g Heidelbeeren

Puderzucker zum Bestreuen