

Stachelbeer-Heidelbeer-Kuchen

Zutaten für Ø 26

- 300 g Stachelbeeren
- 300 g Heidelbeeren
- Teig:
- 190 g Butter – zimmerwarm
- 60 g Rohrohrzucker
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Streusel:
- 250 g Mehl
- 170 g weiche Butter
- 80 Rohrzucker
- 1 P. Vanillezucker
- Puddingcreme:
- 250 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g Sauerrahm
- 40 g Speisestärke

Zubereitungszeit: 50 min

Backzeit: ca. 50 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Form Ø 26



Zubereitung:

Stachelbeeren und Heidelbeeren, waschen, putzen zur Seite stellen.

Für den Rührteig: Butter, Zucker, Eier verrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und zufügen. In eine gefettete 26er Springform füllen.

Für die Puddingcreme: Milch, Zucker, Speisestärke verrühren und aufkochen lassen.

Etwas abkühlen lassen. Nun den Sauerrahm unterrühren.

Streusel herstellen, alle Zutaten verkneten bis ein krümeliger Teig entsteht, evtl. etwas mehr Mehl oder Butter zugeben.

Stachel- und Heidelbeeren auf dem Boden verteilen, Puddingcreme darauf geben und als Abschluss die Streusel darauf.

Im Backofen bei 180 ° ca. 45 min. backen.