

Heidelbeeruchen



ZUTATEN

Für den Boden:

200 gr. Mehl
2 Teelöffel Backpulver
4 EL Milch
4 EL Öl
1 Päckchen Vanillezucker
50 gr. Zucker
125 gr. Magerquark

Für den Belag:

800 gr. Heidelbeeren

Für den Guss:

400 gr. Schmand
3 Eier
50 gr. Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Boden alle Zutaten verkneten und eine große gefettete Springform damit auslegen.
- 2 Die Heidelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen, dann auf dem Boden verteilen.
- 3 Die Zutaten für den Guss gut miteinander verrühren, über die Beeren gießen und den Kuchen bei 175° C ca. 50 Min. backen.