

Heidelbeerkuchen

Zutaten

für 1 Springform (24 cm Durchmesser)

200 g Mehl

100 g Butter

1 El Zucker

1 Prise Salz

400 g Heidelbeeren

1 Ei

250 ml Sahne

2 El Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.

Mehl, Butter, Zucker und Salz miteinander verrühren und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig 30 Minuten gehen lassen.

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Teig ausrollen und in eine Springform legen, die Ränder gut festdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Heidelbeeren auf den Teig legen. Das Ei mit Sahne und Zucker verquirlen und über die Beeren geben. Den Kuchen im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Mit geschlagener Sahne servieren.