

Heidelbeer Kuchen mit Mandeln und Zitrone

882

Typ: Verschiedenes **Quelle:** Ottolenghi: Simple, S. 288

Bemerkungen: Luftdicht verpackt, hält er sich bei Zimmertemperatur bis zu 3 Tage.

Bemerkung (GG): Bei Schritt 3 fiel der Kuchen in der Mitte völlig in sich zusammen, entweder wegen der zugefügten Heidelbeeren oder wegen des Öffnens des Ofens. Entweder später die Heidelbeeren zufügen oder gleich alle unter den Teg rühren.

Zutaten Für 8 Personen
150 g weiche Butter, plus mehr für die Form
190 g Zucker
2 Bio-Zitronen, 2 TL Schale abgerieben, dann 2 EL Saft ausgepresst
1 TL Vanilleextrakt oder das Mark von 1 Vanilleschote
3 große Eier, verquirlt
90 g Mehl vermischt mit $\frac{3}{4}$ TL Backpulver, gesiebt
110 g gemahlene Mandeln
200 g Heidelbeeren
70 g Puderzucker
Salz

Rezept: 1. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Eine Kastenform (11 x21 cm) ausbuttern und mit Backpapier auskleiden.

2. Butter, Zucker, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Vanilleextrakt in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer 3-4 Minuten auf hoher Stufe hellgelb und schaumig rühren. Anschließend die Geschwindigkeit auf mittlere Stufe herunterstellen. In kleinen Mengen die Eier zugeben. Keine Sorge, wenn die Mischung ausflockt, sie wird mit der Zeit wieder glatt. In drei Portionen das Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz und Mandeln einarbeiten. Zuletzt von Hand 150g Heidelbeeren unterziehen und die Masse in die vorbereitete Form füllen.

3. Den Kuchen 15 Minuten im Ofen backen, dann gleichmäßig mit den restlichen Heidelbeeren (50 g) bestreuen und weitere 15 Minuten backen, bis er goldbraun, aber noch nicht durchgegart ist. Locker mit Alufolie zudecken und weitere 25-30 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen und durchgegart ist. Für die Garprobe in der Mitte mit einem Messer einstechen: bleibt kein Teig haften, ist er fertig. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Herauslösen und auf einem Gitter vollständig erkalten lassen.

4. Inzwischen für den Zuckerguss den restlichen Zitronensaft (1 EL) in einer Schüssel mit dem Puderzucker glatt rühren. Über den Kuchen gießen und behutsam verstreichen — der Saft der Heidelbeeren wird den Guss ein wenig einfärben, umso schöner sieht er aus.