

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Heidelbeeruchen

Zutaten für den Teig:

1 kg frische Heidelbeeren
100 g Magerquark
1 EL Milch
1 Ei
4 EL Speiseöl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Weizenmehl
100 g Haferflocken
1 Päckchen Backpulver

Guss:

50 g Butter
100 g Zucker
250 g Magerquark
1 Ei
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
5 EL kalte Milch

Zubereitung:

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Magerquark, Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl, Haferflocken, Backpulver mischen und nach und nach unter die Quarkmasse rühren, dann kneten. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser fetten und mit dem Teig auslegen. Einen Rand von 3 – 4 cm hoch drücken und die Heidelbeeren auf den Teig verteilen.

Für den Guss die Butter und den Zucker schaumig rühren, dann den Quark und das Ei sowie das in kalter Milch angerührte Puddingpulver dazugeben. Die Creme über die Heidelbeeren füllen und Kuchen 190 °C, untere Einschubleiste, 60 – 70 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Vorsichtig: Ein Tortenfoto nur dann auflegen, wenn der Guss keine Flüssigkeit abgibt, da sich sonst das Tortenfoto samt den wasserlöslichen Lebensmittelfarben auflösen kann.