



Heidelbeerkuchen

Irene Schmid aus Flühli ist eine Frohnatur und mag bodenständige Kost. Ihre Gäste verwöhnte sie in der beliebten TV-Serie «SRF bi de Lüüt – Landfrauenküche» mit einem Kuchen aus Heidelbeeren, die sie rund um ihre Alphütte herum gesammelt hat.

Zutaten

Für eine Springform von 28 cm Durchmesser

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g kalte Butter, in Stücke geschnitten
- 200 g Quark
- 750 g Heidelbeeren, 4 Heidelbeeren für die Garnitur zurücklegen
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Mehl
- 200 g Sauerrahm
- Mehl für die Arbeitsfläche

Garnitur

- Puderzucker
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- einige Heidelbeeren als Garnitur

Zubereitung

1. Das Mehl und das Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in Stücken zugeben. Zwischen den Händen leicht verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Den Quark hinzufügen und alles vorsichtig zusammenfügen, aber nicht kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank kurz kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Auf einer leicht bemehlten Unterlage den Teig sorgfältig 2–3 mm dick auswallen. Den Teig in Viertel falten und in eine Springform geben, dann die Viertel wieder aufklappen. Den Teig sorgfältig auslegen, sodass ein Rand von rund 2 ½ cm entsteht. Den Boden des Teiges mit einer Gabel einstechen. Die Heidelbeeren auf dem Teigboden verteilen.
4. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Den Zimt, das Mehl und den Sauerrahm zugeben. Den Guss über den Heidelbeeren verteilen.
5. Den Heidelbeerkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen. Dann aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Anrichten

Den Heidelbeerkuchen in Stücke schneiden und je ein Stück auf einem Dessertteller anrichten. Den Teller mit Puderzucker bestäuben. Ein Schälchen mit geschlagenem Rahm dazustellen. Nach Wunsch mit frischen Heidelbeeren garnieren.

Aus dem Buch: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>