

# Heidelbeer - Streuselkuchen

## Rührteig:

125 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

abgeriebene Schale einer  
½ Zitrone

3 –4 EL Eierlikör

1 Päckchen Vanillezucker

180 g Mehl

2 TL Backpulver

## Belag:

500 g Magerquark

200 g Sahne

125 g Zucker

3 Eier

40 g Stärkemehl

Mark einer

½ Vanilleschote

500 g Heidelbeeren

Für den Rührteig die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier nach und nach dazugeben und weiterrühren. Zitronenschale und Eierlikör unterrühren. Mehl und Backpulver mit einem Teigschaber darunterziehen. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen.

Nun für die Füllung Quark, Eier, Zucker Vanillemark, Stärkemehl und Sahne miteinander verrühren. Die Masse auf den Rührteig geben und mit den Heidelbeeren bestreuen.

Die Zutaten für die Streusel mit Knethaken miteinander vermischen bis Streusel entstehen und über dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C Heißluft (195° C Ober- Unterhitze) 50 bis 55 Minuten hell backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, dann mit etwas Alufolie abdecken.

### **Streusel:**

150 g Butter

120 g Zucker

200 g Mehl 405

Nach dem Backen in der Form abkühlen lassen, anschließend auf eine Platte geben und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Backtemperatur:

180° C Heißluft (195° C Ober- Unterhitze)

Backzeit:

50 bis 55 Minuten

