

HEIDELBEERKUCHEN MIT GRAPEFRUIT / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#153



- ANZEIGE -

Dieser einfache und schnelle Kastenkuchen ist wunderbar fruchtig. Die Kombination aus der säuerlichen Grapefruit und den süßen Heidelbeeren ist einfach perfekt. Ich habe den Kuchen gestürzt und mit Puderzucker und Früchten dekoriert, ihr könnt ihn aber auch mit Zuckerguss oder Kuvertüre bestreichen.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 12 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray.

HEIDELBEERKUCHEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib die Eier dazu und rühre sie für etwa eine Minute ein. Füge dann das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver und den gemahlene Mandeln hinzu und rühre alles kurz mit dem Grapefruitsaft ein. Gib die Heidelbeeren mit der Stärke in eine Schüssel und schwenke sie darin, bis sie vollständig ummantelt sind. Hebe sie dann vorsichtig unter den Teig. Gib den Teig in die Backform und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 50 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn kurz abkühlen. Stürze den Kuchen dann auf eine Servierplatte und lasse ihn vollständig erkalten.

DEKORATION

Schneide die Grapefruit in feine Scheiben und viertle sie. Bestreue den Kuchen mit dem Puderzucker und dekoriere ihn zum Servieren mit den Heidelbeeren und Grapefruitscheiben. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

HEIDELBEERKUCHEN:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 90 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 100 g** Grapefruits (Saft)
- 200 g** Heidelbeeren
- 20 g** Speisestärke

DEKORATION:

- ¼** Grapefruit
- 2 EL** Puderzucker
- 50 g** Heidelbeeren