

Heidelbeerkranz

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

400 g Heidelbeeren
200 g weiche Margarine oder Butter
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
6 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

340 g Konfitüre , z. B. Heidelbeer
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
200 ml Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

150 g helle Konfitüre , z. B. Aprikose
60 g Dr. Oetker Pistazien gehackt



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt der frischen Heidelbeeren können Sie auch 2 Gl. Wald-Heidelbeeren (Abtropfgew. je 205 g) verwenden.
- Große Heidelbeeren klein schneiden, sonst sinken sie beim Backen auf den Boden.

1. Vorbereiten: Heidelbeeren verlesen und waschen. Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe untermischen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen. Die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben, in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwa 10 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Füllung: Die dunkle Konfitüre mit dem Vanillin-Zucker gut verrühren. Den Kranz viermal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit Hilfe eines Messers den unteren Boden mit gut 1/3 der dunklen Konfitüre bestreichen, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.

4. Galetta nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne und 200 ml Milch**, zubereiten. Den Quark kurz untermischen. Die Creme mit Hilfe eines Messers gleichmäßig auf dem zweiten Boden verstreichen. Den dritten Boden auflegen, leicht andrücken und ebenfalls mit gut 1/3 der dunklen Konfitüre bestreichen. Vierten Boden auflegen, mit übriger Konfitüre bestreichen. Den fünften Boden abschließend auf die Konfitüre legen und leicht andrücken.

5. Verzieren: Helle Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem Topf aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels den Kranz damit bestreichen und mit den gehackten Pistazien dekorativ bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 19 g, Kh: 65 g, kJ: 1.970, kcal: 470

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.