

Blaubeer-Kuchen mit Vanillesahne

Dieser Kuchen mit saftigen Heidelbeeren in leckerem Rührteig und fluffigem Sahne-Topping gibt jedem ein Stück vom Glück.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):

Fett

Rührteig:

- 250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
- 5 Eier (Größe M)
- 150 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Sahnecreme:

- etwa 150 g Heidelbeerkonfitüre
- 600 g kalte Schlagsahne
- 2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
- 30 g Zucker
- 2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

Zum Verzieren:

- etwa 1 Pck. Dr. Oetker Mini Dekor Cookies blau-grüner Mix
- Heidelbeeren (Blaubeeren)
- Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie backe ich selber einen leckeren Blaubeerkuchen mit Vanillesahne?:

1 Vorbereiten:

Blaubeeren verlesen und waschen. Springformboden fetten und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Vanille-Extrakt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Blaubeeren darauf verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Sahnecreme zubereiten:**

Kuchen mit Heidelbeer-Konfitüre bestreichen.
Sahne in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen, dabei Gelatine fix einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Dann erst Zucker und Vanille-Extrakt unterrühren. Sahnecreme auf dem Kuchen verstreichen.

④ **Verzieren:**

Springformrand lösen und entfernen. Mit den Mini-Dekor-Cookies einen Schriftzug legen und den Kuchen mit Mini-Dekorblüten und verlesenen Blaubeeren nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Blaubeer-Kuchen ist ohne Verzierung einfriergeeignet.

