





# Heidelbeerkrantz

Ein cremiger Kuchen für jede Kaffeetafel.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kranzform (Ø 26 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

400 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
200 g weiche Butter oder  
Margarine  
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)

### Zum Verzieren:

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

## 1 Vorbereiten:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Kranzform fetten und mehlen.  
Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine 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 unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 unterrühren. 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.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

