



# Kleine fruchtige Kuchen

3 saftige Kuchen mit Crème fraîche und Beeren.

12 - 18 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



### Zutaten:

**Für das Herz-Springförmchen (Ø 11 cm):**

**Für die Springform (Ø 16 cm):**

**Für die Kastenform (15 cm):**

Fett  
Weizenmehl

### Teig:

100 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
2 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz  
160 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
130 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
200 - 250 g kalte Schlagsahne

## Wie backe ich kleine fruchtige Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Springformböden fetten. Kastenform fetten und mehlen. Heidelbeeren verlesen und waschen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Salz und Finesse gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Crème fraîche kurz unterrühren. Gut die Hälfte des Teiges in die Formen verteilen. Die Früchte darauf verteilen und mit übrigem Teig bedecken. Formen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen 5 Min. in den Formen stehen lassen, dann lösen, stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Vanillin-Zucker und Sahnesteif vermischen, mit Schlagsahne in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe kurz aufschlagen. 3 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben. Herz- und Kastenkuchen mit kleinen Tufts ausdekorieren. Den Springformkuchen zweimal waagrecht durchschneiden und mit der restlichen Creme füllen und bestreichen. Nach Belieben mit Heidelbeeren und Baiser dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kuchen sind ohne Verzierung einfriergeeignet.
- Statt Heidelbeeren können auch andere Beeren verwendet werden, z. B. Brombeeren. Große Beeren für den Teig evtl. halbieren.

