

# Wilder Heidelbeer-Schmand-Kuchen

Leckerer Rahmkuchen mit Blaubeeren der sich gut vorbereiten lässt.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Zutaten:

300 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

## Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Schmandguss:

2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
80 g Zucker  
400 g Schmand  
2 Eigelb (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Springform fetten. Heidelbeeren verlesen und waschen. 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 und Mark der Vanilleschote hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Die Form auf dem Rost, mit einem Bogen Backpapier darunter, in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

2/3 der Heidelbeeren gleichmäßig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.



**3 Schmandguss zubereiten:**

Eiweiß mit Salz steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Schmand mit dem Eigelb in einer Rührschüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Den Guss auf dem noch weichen warmen Kuchen gleichmäßig verteilen und die übrigen Heidelbeeren darüber streuen. Kuchen wieder in den Backofen schieben und fertig backen.

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Kuchen aus der Springform lösen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er einige Tage im Voraus zubereitet wird.

