



## HEIDELBEER- SCHMAND-KUCHEN

### Zutaten:

#### Boden:

- 230g Mehl
- 80 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- Schuss Milch

#### Füllung:

- 400g Schmand
- 150g Quark
- 130g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 300g Heidelbeeren (frisch oder TK)

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 40-45 min Backzeit

### So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und kurz mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und 15 min kühlen.
- 3** Den Mürbeteig ausrollen, der Teig sollte größer sein als die Springform. Ein Backpapier in die Springform spannen. Vorsichtig den Teig in die Springform legen und gleichmäßig andrücken. Den Rand mit einem Messer sauber abschneiden, sodass ein 3cm-hoher Rand stehen bleibt.
- 4** Den Schmand mit dem Quark, dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eier verrühren. Eine Handvoll Heidelbeeren auf die Seite legen, die restlichen vorsichtig unterheben. Die Schmandmasse nun vorsichtig auf den Boden geben und glattstreichen. Die beiseite gelegten Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen.
- 5** Für ca. 45-50 min auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen erst abkühlen lassen, bevor ihr am Rand entlang schneidet und die Springform löst.

