



Heidelbeerkuchen

Zubereitung

Für den Boden schmilzt man in einem Topf die Butter, rührt den Zucker, Kakaopulver und die Sahne hinein und lässt die Masse einmal leise aufkochen. Die Temperatur nicht zu hoch wählen und öfter mal rühren. Diese Masse nun abkühlen lassen und dann die Eier hineinrühren. Den Topf nicht zu klein wählen, denn nach den Eiern kommen auch noch das Mehl und Backpulver hinzu. (Hab`s mit dem Kenwood gemacht, eh klar...*smile*) Es bewährt sich, das Mehl erst einmal grob unterrühren, dann erst das Rührgerät anzuschalten, sonst steht man im Mehl-Nebel *gg*

Alles zu einem klebrigen Teig verrühren und diesen dann in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen und den Schokoboden 20 Minuten backen.

Topfen und Rahm mit den Eiern, Zucker, Eierlikör und Vanillepuddingpulver verrühren. Den Schokoboden aus dem Ofen holen und auf dem heißen Kuchen die Topfenmasse verteilen und glattstreichen. Darauf nun die Heidelbeeren verteilen und evtl. aufliegende Heidelbeeren mit einem Löffelrücken etwas in den Topfen drücken.

Die Temperatur im Ofen auf 160 Grad senken und den Kuchen noch einmal 40 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und einfach nur genießen.

Die Mischung aus Schoko, Vanillepudding und Heidelbeeren ist einfach genial!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Linda Brückmann.

Zutaten

Schokoboden:

- 200 Gramm Butter
- 200 Gramm Zucker
- 30 Gramm Kakaopulver ohne Zucker
- 50 ml Sahne
- 3 Eier
- 150 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Heidelbeerbelag:

- 300 Gramm frische Heidelbeeren
- 250 Gramm Topfen
- 1 Becher Sauerrahm
- ½ Zitrone den Saft
- 2 Eier
- 150 Gramm Zucker
- 1 P. Bourbonvanille
- 1 Schuss Eierlikör
- 1½ Päckchen Vanillepuddingpulver