

## Super saftig: Heidelbeerkuchen mit Streuseln



### Aromatische Heidelbeeren und knusprige Streusel

Sommerzeit ist Beerenzeit. Blaubeeren, auch Heidelbeeren genannt, gehören zu meinen Lieblingsbeeren. Wer die Möglichkeit hat wilde Blaubeeren zu bekommen, sollte diese unbedingt einmal ausprobieren, denn diese sind unvergesslich aromatisch.

Der heutige Kuchen ist einer meiner Lieblingskuchen und schmeckt mir jedes Jahr im Sommer am besten, wenn die Heidelbeeren ihre Hochsaison haben.

Deswegen heute die Rezeptur für **Streuselkuchen mit Heidelbeeren & Nüssen**:

### Zutaten

#### Für den Teigboden:

- 300 g Weizenmehl (Typ 405)
- 70 g feiner Zucker
- 1 Packung Backpulver
- Päckchen Vanillezucker
- 150 g Quark
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Milch

- 2 Eigelbe
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

### **Füllung:**

- 2 Eiweiß
- 200 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
- 30 g Puderzucker
- 700 g Heidelbeeren
- 1 TL gemahlenem Zimt
- ½ TL gemahlene Nelke
- ½ TL gemahlener Kardamom
- 1 TL Stärke
- 1 EL Zucker

### **Für die Streusel:**

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Zucker
- 120 g Butter

### **Zubereitung**

Für den Teigboden das Mehl mit Backpulver vermischen.

Den Quark mit Eigelben, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren.

Das Mehl-Backpulvergemisch mit der Quarkmasse vermengen.

Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Zudem die Backform mit etwas Öl fetten.

Den Teig in die Form geben, flach andrücken und einen ca. 4-5 cm hohen Rand formen.

Für die Nussschicht das Eiweiß und 30 g Puderzucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät steif schlagen. Dann die gemahlene Nüsse untermischen. Die Nussmasse auf den Quarkboden verstreichen.

Die Heidelbeeren mit 1 EL Zucker und den gemahlene Gewürzen sowie der Stärke mischen und auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel 200 g Mehl, 100 g Zucker und 120 g kalte Butterflocken zu Streuseln kneten. Die Streusel locker über die Heidelbeeren verteilen.

Den Kuchen im auf 170°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 50-60 Minuten goldgelb backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.

**Tipp:** Dazu schmeckt geschlagene Sahne und/oder Vanilleeis.