

Heidelbeeren im Kasten

Zutaten:

150 g Heidelbeeren (Waldbeeren)
200 g Mehl
60 g Haferflocken
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
150 g Butter (sehr weich)
2 Eier
150 g saure Sahne
1 EL Speisestärke
Puderzucker



Zubereitung:

- Vanillezucker, Zucker, Eier und Butter schaumig rühren.
- Saure Sahne unterrühren.
- Backpulver, Haferflocken und Mehl vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Feuchte Heidelbeeren mit der Speisestärke mischen.
- Gemischte Beeren vorsichtig unter den Teig heben.
- Eine Kastenform (ca. 1,5 Liter) einfetten.
- Den Teig vorsichtig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- Fertigen Kuchen in der Form auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.