



Apfel-Heidelbeer-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Zucker	200 g
Butter	60 g
Eier	2 St.
Sahnejoghurt Griechischer Art	300 g
Vanilleextrakt	0.5 TL
Äpfel, rot	2 St.
Heidelbeeren, frisch	150 g
Schlagsahne	200 ml
Vanillinzucker	1 Päckchen
Bio Limetten	2 St.
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Messbecher, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (26 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel Mehl und Backpulver vermengen. In einer zweiten Schüssel Zucker, weiche Butter und Eier cremig rühren. Joghurt und Vanilleextrakt hinzufügen und unterrühren. Nach und nach die Mehlmischung dazugeben und vermengen.
2. Äpfel und Heidelbeeren waschen und trocknen. Einen Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke teilen. Den zweiten Apfel in schmale Spalten teilen. Die Apfelstücke in den Kuchenteig geben und untermischen. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Die Apfelspalten in den Teig stecken und die Heidelbeeren darauf verteilen.
3. Den Kuchen im Backofen (Mitte) ca. 60 Min. goldbraun backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Limetten heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Mit der Sahne vermengen. Minze waschen, trocken schütteln.
4. Den Kuchen mit Limetten-Sahne und Minze toppen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	260 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g