



# Heidelbeerkuchen mit Grapefruit

Zeit gesamt  
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 15 Portionen

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Butter               | 150 g    |
| Zucker               | 150 g    |
| Salz                 |          |
| Vanilleextrakt       | 1 TL     |
| Eier                 | 2 St.    |
| Weizenmehl, Type 405 | 90 g     |
| Backpulver           | 1 TL     |
| Mandeln, gemahlen    | 100 g    |
| Heidelbeeren, frisch | 250 g    |
| Speisestärke         | 20 g     |
| Grapefruit           | 0.25 St. |
| Puderzucker          | 2 EL     |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Küchenmaschine, Kastenform 30 x 12 cm

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray.

### 2. Heidelbeerkuchen

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib die Eier dazu und rühre sie für etwa eine Minute ein. Füge dann das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln hinzu und rühre alles kurz ein. Gib 200 g Heidelbeeren mit der Stärke in eine Schüssel und schwenke sie darin, bis sie vollständig ummantelt sind. Hebe sie dann vorsichtig unter den Teig. Gib den Teig in die Backform und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 50 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn kurz abkühlen. Stürze den Kuchen dann auf eine Servierplatte und lasse ihn vollständig erkalten.

### 3. Dekoration

Schneide die Grapefruit in feine Scheiben und viertle sie. Bestreue den Kuchen mit dem Puderzucker und dekoriere ihn zum Servieren mit übrigen 50 g Heidelbeeren und Grapefruitscheiben. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 206 kcal |
| Kohlenhydrate  | 23 g     |
| Eiweiß         | 3 g      |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 13 g     |