

MUSTIKKAPIIRAKKA (HEIDELBEERKUCHEN)

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

1 Springform von 24 cm Ø

Backpapier für die Form

Butter und Mehl für die Form

Teig:

200 g Butter, weich

100 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

2 Eier

1 dl Milch

200 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

Heidelbeerbelag:

500 g tiefgekühlte Heidelbeeren, aufgetaut und abgetropft

3 TL Maisstärke

50 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Zitronenschale dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Milch beifügen, mischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunter rühren.

2 Boden der Form mit Backpapier belegen, Rand bebuttern und bemehlen. Teig in die Form füllen und glatt streichen.

3 Für den Belag alle Zutaten verrühren. Gleichmässig auf den Teig verteilen, dabei etwa 1-2 cm Rand frei lassen.

4 Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen.

5 Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Schmeckt frisch am besten.

