

Heidelbeer-Streuselkuchen mit Zimt à la Lotte Lutter

Dessert



Zutaten für ein Blech

Für die Streusel und den Boden

- 500 g Mehl
- 460 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 375 g Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Zimt

Für die Füllung

- 750 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 750 g Lutters Heidelbeeren

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Backpulver und Zimt zu feinen Streuseln verkneten.

Etwa zwei Drittel der Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und gleichmäßig zu einem Boden andrücken.

Aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Den heißen Pudding gleichmäßig auf dem Streuselboden verstreichen.

Die Heidelbeeren auf der noch warmen Puddingschicht verteilen. Die übrigen Streusel locker darüberstreuen.

Den Kuchen im Backofen etwa 40 bis 45 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen – so wird die Puddingschicht besonders schön fest.

Tipp aus der Küche: Besonders aromatisch wird der Kuchen mit frischen Heidelbeeren der Saison. Außerhalb der Saison eignen sich auch tiefgekühlte Beeren – diese am besten unaufgetaut verwenden, damit sie beim Backen ihre Form behalten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!