

# Heidelbeerkuchen

FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCKE)

## Für den Teig

125 g Schafmilchjoghurt

4 EL Sonnenblumenöl

125 g Rohrzucker

1 Pck. Vanillin zucker

250 g Dinkelmehl

1 1/2 TI Weinstein- Backpulver

125 g grob gehackte, ungesalzene Macadamianüsse

## Für den Belag

300 g Heidelbeeren

1 Pck. Vanille-Puddingpulver



Zubereitung: 30 Min. Backzeit: 40 Min.

Pro Stück etwa: 245 kcal

Springform mit Backpapier auslegen. Joghurt, Öl, 50 g Zucker und Vanillin zucker mischen. Dinkelmehl und Backpulver über die Masse sieben, mit 100 g Macadamianüsse zu einem festen Teig verkneten. Teig dünn auf dem Springformboden ausrollen, dabei einen 1 cm hohen Rand formen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Belag die Heidelbeeren waschen, verlesen und in eine Schüssel geben. Mit 2-3 EL Wasser, Puddingpulver und dem restlichen Zucker verrühren. Die Heidelbeermischung auf dem Teigboden verteilen. Den Kuchen 30-40 Min. (Mitte, Umluft 175°) backen. Nach 30 Min. Backzeit die Oberfläche mit Alufolie abdecken. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Den Springformrand vorsichtig lösen und den Kuchen mit den restlichen Macadamianüsse bestreuen.

Varianten: Bei Verträglichkeit anstelle von Dinkelmehl eine Mischung aus Buchweizenmehl und Weizenmehl verwenden. Die Macadamianüsse durch grob gemahlene Pinienkerne ersetzen. Die Zutaten für den Belag gemäß Rezept vermengen und sofort mit dem Teig verrühren. Während des Backvorgangs mit Hilfe eines Holzstäbchens die Garprobe machen. Den Kuchen nach dem Backen mit gehackten Macadamianüsse bestreuen. Dieser Kuchen erhält eine noch intensivere Blaufärbung und schmeckt saftiger.