

# Heidelbeerkuchen

## Zutaten

### Für den Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

2 Eier

1 Pack Backpulver

1 Pack Vanillezucker

250 g Mehl

(oder man nehme einen fixfertigen Mürbeteig 😊)



### Für den Belag:

800 g Heidelbeeren

### Für die Streusel:

125 g Butter

125 g Zucker

125 g Mehl

## Zubereitung

Eine Springform (26 cm Durchmesser) vorbereiten, Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Zutaten für die Streusel miteinander verkneten und kühl stellen.

### Teig:

Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker dazugeben, dann die Eier und den Vanillezucker. Backpulver mit Mehl mischen und sieben, nach und nach unterrühren.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und leicht andrücken. Zuletzt die Streusel darüber krümeln.

Den Kuchen ca. 1 Stunde backen, dann den Ofen ausschalten und noch 10 min stehen lassen, dann erst zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.