



Heidelbeerkuchen

Unser Heidelbeerkuchen besticht durch fluffiges und saftiges auftreten, gleichzeitig ist der Kuchen einfach gehalten, gelingsicher und schnell zubereitet. Heidelbeerkuchen heißt regional auch Blaubeerkuchen oder Schwarzbearkuchen. Heidelbeeren sind ein echtes Superfood, die blauen Beeren strotzen vor Vitalstoffen und sollten in der Saison nicht nur im Kuchen sondern auch im Müsli und im Joghurt gegessen werden. Der Heidelbeerkuchen harmoniert ausgezeichnet mit Vanilleeis oder Joghurteis und bringt freudige Gesichter an den sommerlich gedeckten Tisch. Sowohl geübte als auch ungeübte Hobbybäcker bringen diesen Kuchen in weniger als 15 Minuten in den Ofen. Ceres Kokosfett ist natürlich dabei und sorgt für den guten Geschmack und das tolle Backverhalten. Unser Rezept ist für eine runde Kuchenform Durchmesser 24 cm berechnet. Der Kuchen gewinnt beim Backen an Höhe und sollte ca 4-5 cm "wachsen".

Zubereitung

- Backofen bei 190 ° C Heißluft vorheizen. Kuchenform 24 cm mit Kokosfett ausfetten.
- 3 aufgeschlagene Eier mit Zucker und Vanillezucker 3 Minuten verrühren.
- Ceres Kokosfett, Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten verrühren.
- Die Kuchenmasse in die Form abfüllen.
- Kuchenmasse mit den Heidelbeeren bestreuen.
- Kuchen ca. 40 Minuten backen, Kuchenring noch warm entfernen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



50 Minuten



1 kleines Blech

Zutaten

3 Eier

130 g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

130 g Ceres Kokosfett, geschmolzen, lauwarm

130 g Mehl

1 Prise Salz

200 g Heidelbeeren, gewaschen und getrocknet

Staubzucker zum bestreuen