

Blaubeerkuchen mit Schmand-Guss



Einfaches und schnelles Rezept für einen erfrischenden Blaubeerkuchen mit wenig Zucker und einem Guss aus Schmand

Im Juli und August ist bei uns Blaubeerzeit und auch wenn die Sträucher in unserem Garten noch etwas Wachstum brauchen, werden wir jedes Jahr reichlich versorgt durch Oma und Opa.

Die Kinder naschen die großen saftigen Beeren am liebsten pur, aber auch auf Eis oder dem Frühstücksjoghurt sind die der Knaller. Zum 92. Geburtstag meiner Oma habe ich sie nun in einen köstlichen und erfrischenden Kuchen verwandelt. Auf einem knusprigen Kuchenboden mit Quark und wenig Zucker kommen die fruchtigen Blaubeeren richtig gut zur Geltung und werden durch einen süßen Guss mit Schmand und Ei gehalten.

Der Blaubeerkuchen hält sich im Kühlschrank gut frisch und kann daher auch schon einen Tag im Voraus gebacken werden.

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Boden

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 25 g Zucker
- 200 g Magerquark

Für den Belag

- 500 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
- 2 Eier
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 100 g Zucker
- 200 g Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Magerquark

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

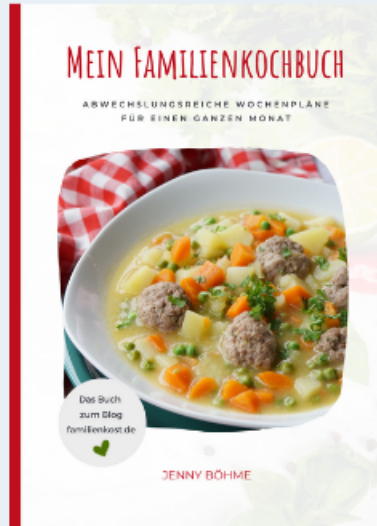
Backanleitung für den Blaubeerkuchen mit Schmand-Guss

1. Gib alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel und verrühre sie mit den Knethaken eines Handmixgerätes zu einem geschmeidigen Teig.
2. Nimm dir eine runde Backform, belege den Boden mit Backpapier und fette den Rand mit etwas Butter ein.
3. Dann gibst du den Teig hinein und drückst ihn als Boden und 2-3 cm hoher Rand fest.
4. Nun widmest du dich dem Belag: Rühre zuerst den Zucker und Vanillezucker mit den Eiern schaumig.
5. Füge dann zu den aufgeschlagenen Eiern, den Schmand, den restlichen Quark und das Vanillepuddingpulver hinzu und vermische alles zu einem schaumigen Guss.
6. Wasche deine Blaubeeren vorsichtig in einer Schüssel Wasser und rühre sie im Ganzen unter den Guss.
7. Den Blaubeere-Schmand-Guss verteilst du nun auf dem Kuchenboden.
8. Backe deinen Blaubeerkuchen für 45 Minuten im auf 180°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.
9. Lass deinen Kuchen vor dem Verzehr auskühlen. Ich wünsche euch einen Guten Appetit!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>