Blaubeerkuchen mit Schmand-Guss

Zutaten für eine runde 26 cm Springform

Für den Boden

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

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!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.