# Apfel-Heidelbeer-Blechkuchen



Locker, saftig, schnell zubereitet und nach Lust, Laune und Saison abwandelbar. Dieser Blechkuchen, hier mit gemahlenen Mandel, Ricotta und viel Zitrone im Teig, gelingt und schmeckt einfach immer.

1 Blech, Portionen je nach Größe der Stücke

---

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

---

## ZUTATEN

1. 2 Bio-Zitronen
2. 650 g Äpfel
3. 150 g Heidelbeeren (oder Beeren nach Wunsch)
4. 200 g weiche Butter
5. 250 g Zucker
6. 2 P. Vanillezucker
7. 6 Eier, Gr. M
8. 500 g Ricotta

9. 200 g Mehl
10. 150 g gemahlene Mandeln
11. 1 P. Backpulver

1. Puderzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech (30 x 40 cm) einfetten oder mit Backpapier belegen.
3. Die Zitronen waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eine Zitrone auspressen. Die andere Zitrone wird nicht gebraucht. Den Zitronensaft mit 25 g Zucker verrühren und beiseitestellen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in den gezuckerten Zitronensaft legen. Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen.
4. Butter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren.
5. Ricotta und den Zitronenabrieb dazugeben und verrühren.
6. Die trocknen Zutaten (Mehl, Mandeln, Backpulver) sorgfältig mischen und ebenfalls unter den Teig rühren.
7. Den Teig auf das Blech geben und gleichmäßig verstreichen.
8. Die Apfelscheiben nach Wunsch auf dem Teig verteilen bzw. in den Teig stecken. Die Beeren darüber geben und leicht andrücken.
9. Den Kuchen für 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
10. Anschließend den Kuchen abkühlen lassen.
11. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.