Heidelbeer Zitronen Kuchen mit Frischkäse-Topping

Saftig, locker, lecker...

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 180 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Vanille-Extrakt
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- Saft 1 Bio-Zitrone
- 3 EL Crème fraîche
- 230 g Mehl

2 TL Backpulver
250 – 300 g Heidelbeeren (ich habe TK-Waldheidelbeeren verwendet)

Für das Topping

250 g Frischkäse
150 g Puderzucker
50 g weiche Butter
2 EL Heidelbeer-Marmelade
Abrieb einer Bio-Zitrone
Saft einer ½ Bio-Zitrone

Außerdem

Einige Heidelbeeren für die Deko
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 20er Springform einfetten.
3. Butter und Zucker cremig aufschlagen, die Eier nach und nach unterrühren.
4. Vanille, Zitronensaft Zitronenabrieb und Crème fraîche dazugeben und verrühren.
5. Mehl mit Backpulver mischen, ebenfalls dazugeben und unterrühren.
6. Zum Schluss noch die Heidelbeeren unterheben.
7. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und für ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Falls er oben zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
8. Nach der Backzeit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Für das Topping alle Zutaten verrühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
10. Mit frischen Heidelbeeren verzieren und mit Puderzucker bestäuben.