

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.

