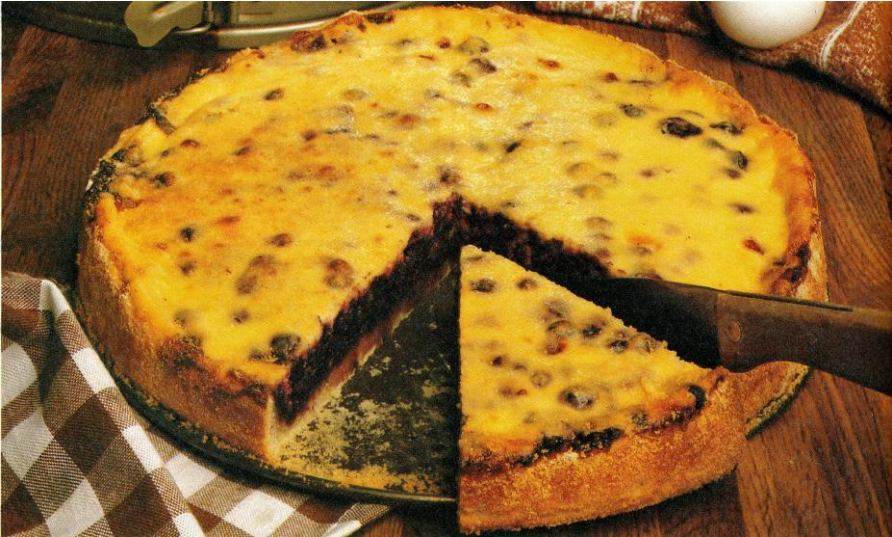


Heidelbeeruchen



Für den Belag:

1 kg Heidelbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen

Für den Teig:

100 g Speisequark mit 1 Ebl. Milch, 1 Ei, 4 Ebl. Speiseöl, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz verrühren, 200 g Weizenmehl mit 12 g (4 gestrichene Teel.) Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren, den Rest des Mehls unterkneten den Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, am Rand etwas hochdrücken, die Heidelbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen

Für den Quab:

50 g Butter geschmeidig rühren, nach und nach 100 g Zucker, 250 g Speisequark, 1 Ei, 1 Päckchen Soba-Pulver Vanille-Geschmack, 5 Essl. kalte Milch unterrühren, den Quab über die Heidelbeeren verteilen

Backzeit: 60 - 70 Minuten, Strom: 175-200, Gas: 2 1/2 - 3 1/2
Den Kuchen in der Form erkalten lassen.