



# HEIDELBEERKUCHEN

*Saftiger Schokokuchen!*

## ZUTATEN

- 1 TL Vanilleextrakt
- 150g Butter, weich
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 Zitrone
- 250g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 350g TK Heidelbeeren, aufgetaut
- 250g Blaubeeren
- Puderzucker

## BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 20min.
- Backzeit: ca. 55min.
- Kühlzeit: ca. 30min.
- Springform von 24cm

## ZUBEREITUNG

01

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Vanille mit dem Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Ein Ei nach und nach begeben und darunterühren, weiterühren bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben.

02

Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Natron mischen, mit den Heidelbeeren daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen, Blaubeeren darauf verteilen.

03

Für ca. 55min. in der Mitte des Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Form entfernen und abkühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

