

Heidelbeerwähe

Zutaten:

Teig:

250 g	Mehl
½ Würfel	Hefe
100 ml	Milch
2 EL	Zucker
1	Ei
1 EL	Butter

Belag:

100 g	Heidelbeermarmelade
500 g	Heidelbeeren
30 g	Mohn
150 g	Schmand
2	Eier
2 EL	Zucker
Mark von	1 Vanilleschote
	Mandelblättchen
	Puderzucker

Zubereitung:

Teig:

Hefeteig aus 250 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 100 ml Milch, 2 EL Zucker, 1 Ei und 1 EL Butter herstellen und 30 Minuten gehen lassen.

Teig auf wenig Mehl rund ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Wähen-, Pie- oder Springform (Durchmesser ca. 30 cm – unbedingt eine große Backform nehmen, da sonst die Füllung in der Mitte zu dick ist und nicht gar wird) legen.

Rand etwa 2 cm hoch drücken. Abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Belag:

100 g Heidelbeermarmelade auf dem Hefeteig verteilen. 500 g Heidelbeeren drauf legen. 30 g Mohn fein mahlen und mit 150 g Schmand, 2 Eiern, 2 EL Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote verrühren.

Den Guss über die Beeren gießen und bei 175 °C etwa 40 – 50 Minuten backen. Dabei nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Kuchen etwas abkühlen lassen und dann mit Mandelblättchen und Puderzucker bestreuen. Lauwarm servieren.