

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Zitronensandkuchen mit Heidelbeeren



1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 1 haushaltsübliche Kastenform

Für die Sandmasse: 4 Eier (Größe L; 220 g), 22 g Abrieb von Bio-Zitronen, 10 g echter Vanillezucker, 210 g Staubzucker, Prise Salz, 110 g Stärkemehl, 110 g Mehl (Type 480), 4 g Backpulver, 210 g flüssige Butter (temperiert auf 45 °C); weiche Butter und Mehl für die Form.

Für das Heidelbeerobers: ca. 400 g Obers, 40 g Staubzucker, 1Packung Sahnesteif, 3-4 Tassen Heidelbeeren.

Zum Garnieren: Beerensauce*, frische Melisse, Staubzucker.

Zubereitung

Die Form mit weicher Butter lückenlos bestreichen und mit etwas Mehl stauben; gut ausklopfen und beiseite stellen. Mehl mit Stärke und Backpulver versieben.

Die Eier mit Vanille, Zitrone, Salz und Staubzucker schaumig schlagen. Dann die versiebte Mehlmischung unterheben, zum Schluss die zerlassene Butter einarbeiten.

In die vorbereitete Form füllen und im Rohr bei 180 °C Heißluft etwa 5-10 Minuten anbacken. Wenn sich eine dünne Haut gebildet hat, diese mit einem kleinen gefettetem Messer der Länge nach einritzen, damit die Masse aus dem Inneren heraus Trieb entwickeln kann (so bildet sich die gewünschte eingerissene buckelige Optik an der Oberfläche). Nach dem Einschneiden die Hitze auf 150 °C reduzieren und fertig backen. Die gesamte Backzeit beträgt etwa 40-50 Minuten, dabei immer wieder die Bräunung und den Garungsfortschritt kontrollieren. Den Kuchen anschließend stürzen und auskühlen lassen.

Für das Heidelbeerobers Obers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen.

Zuerst etwa ein Drittel vom Schlagobers auf den Kuchen streichen und reichlich Heidelbeeren darauf streuen. Dann das restliche Schlagobers großzügig auf dem Kuchen verteilen und darüber Heidelbeeren streuen. Nach Wunsch kurz vor dem Servieren mit Beerensauce und frischer Melisse garnieren, mit Staubzucker bestreuen.

*Beerensauce: 150 g gefrorene Heidelbeeren mit 20 g Zucker mit dem Stabmixer pürieren. Evt. mit Stärke binden.