



## Heidelbeer Kuchen mit Streusel

### Zutatenliste

Für den Teig:

125 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

Für den Belag: 800 g Heidelbeeren

Für die Streusel:

100 g Zucker

125 g Butter

125 g Mehl

### Zubereitung

Eine Springform (26 cm Durchmesser) vorbereiten, Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Zutaten für die Streusel miteinander verkneten und kühl stellen.

Teig:

Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker dazugeben, dann die Eier und den Vanillezucker.

Backpulver mit Mehl mischen und sieben, nach und nach unterrühren.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und leicht andrücken.

Zuletzt die Streusel darüber krümeln.

Den Kuchen ca. 1 Stunde backen, dann das Rohr ausschalten und noch 10 min stehen lassen, dann erst zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.

**Guten Appetit!**