

Blaubeerkuchen

mit Vanillecreme und Streuseln

Fruchtig. Cremig. Knusprig.



Zutaten

Blaubeerfüllung

500 g Wildheidelbeeren (TK)
30 ml Wasser
30 ml Zitronensaft
50 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Tütchen Vanillepuddingpulver

Vanillecreme

480 ml Milch
4 Eigelbe
1 Ei (Größe M)
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Tütchen Vanillepuddingpulver
1 TL Vanillepaste

Mürbeteig

250 g Butter
5 g geriebene Zitronenschale (Alnatura)
85 g Zucker
30 ml Milch
280 g Dinkelmehl Type 630
½ TL Natron

Streusel

200 g Dinkelmehl Type 630
50 g brauner Zucker
125 g Butter
1 Tütchen Vanillezucker

Kleine Tipps für großen Kuchengenuss

- Den Kuchen vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.
- Übriges Eiweiß zum Beispiel für Baiser verwenden.
- Für saubere Stücke das Messer zwischendurch abwischen.

Füllungen vorbereiten

Zubereitung im Cookit

Blaubeerfüllung

1 Puddingpulver anrühren

Den 3D-Rührer einsetzen. In einem separaten Schüsselchen 1 Tütchen Vanillepuddingpulver mit 30 ml Wasser verrühren und zur Seite stellen.

2 Blaubeerfüllung kochen

500 g TK-Wildheidelbeeren, das angerührte Puddingpulver, 30 ml Zitronensaft, 50 g Zucker und 1 Prise Zimt in den Topf geben. Den Deckel schließen und den Messbecher einsetzen. Erhitzen, bis die Füllung deutlich andickt. In eine Schüssel umfüllen und vollständig abkühlen lassen.

3D-Rührer | Stufe 5 | 98 °C | 8 Minuten

Vanillecreme

3 Pudding zubereiten

Den Topf kurz ausspülen und den Zwillings-Rührbesen einsetzen. 480 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 Tütchen Vanillepuddingpulver, 1 TL Vanillepaste und 80 g Zucker hineingeben. Den Deckel schließen und den Messbecher einsetzen. Erhitzen. Währenddessen 1 Ei (Größe M) und 4 Eigelbe in einer Schüssel miteinander verquirlen und beiseitestellen.

Zwillings-Rührbesen | Stufe 5 | 90 °C | 9 Minuten

4 Eimischung behutsam einarbeiten

Einige Esslöffel des heißen Puddings langsam unter die Eimischung rühren, damit sich die Temperaturen angleichen und die Eier später nicht stocken. Die Eimischung in den Topf geben. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und nochmals vorsichtig erwärmen.

Zwillings-Rührbesen | Stufe 3 | 80 °C | 3 Minuten

5 Vanillecreme umfüllen

Den Zwillings-Rührbesen entnehmen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Den Topf spülen und mit einem Küchentuch trocknen.

Boden, Streusel & Backen

Backrahmen: 25 × 25 cm | Backpapier und Backblech

Mürbeteig und Boden

6 Backofen und Backrahmen vorbereiten

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Backrahmen auf 25 × 25 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

7 Mürbeteig herstellen

Das Universalmesser einsetzen. 250 g Butter, 85 g Zucker, 5 g geriebene Zitronenschale (Alnatura, 1 Tütchen), 30 ml Milch, 280 g Dinkelmehl Type 630 und ½ TL Natron in den Topf geben. Den Deckel schließen und den Messbecher einsetzen. Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Automatikprogramm „Feste Teige“ | Universalmesser | Stufe 11 | 2 Minuten

8 Boden vorbacken

Den gesamten Teig in den Backrahmen geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze vorbacken.

Streusel

9 Streusel herstellen

Den Topf mit einem Küchentuch auswischen. Mit eingesetztem Universalmesser 200 g Dinkelmehl Type 630, 50 g braunen Zucker, 1 Tütchen Vanillezucker und 125 g Butter hineingeben. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und zu Streuseln verarbeiten.

Universalmesser | Stufe 11 | 30 Sekunden

Schichten und fertig backen

10 Kuchen schichten und backen

Nach dem Vorbacken das Blech herausnehmen und den Boden kurz auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Die Vanillecreme auf dem Boden verteilen, darauf die Blaubeerfüllung geben. Die Streusel gleichmäßig über die Heidelbeerschicht verteilen. Den Kuchen etwa 40-45 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Die genaue Backzeit kann je nach Backofen variieren.

11 Vollständig auskühlen lassen

Der Kuchen ist fertig, wenn die Streusel trocken und goldgelb wirken und die Füllung am Rand leicht fest geworden ist. Vollständig abkühlen lassen und am besten über Nacht kalt stellen. Guten Appetit!