

Blaubeer- kuchen

mit Vanillecreme
und Streuseln

Fruchtig. Cremig. Knusprig.



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.

Zutatenübersicht ohne Zubereitung.