



Blaubeerkuchen

Für 1 Kuchenform von 28 cm Durchmesser

250 g Mehl
175 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Heidelbeeren
1 EL Rohrzucker
1 TL Vanillezucker
Fett für die Form

Mehl, Butter, Zucker, Salz und 2 Esslöffel Wasser zu einem weichen Teig kneten. Zwei Drittel des Teigs in die gefettete Form legen und flach drücken. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, am Formenrand entlang auf den Teigboden legen und zu einem Rand hochdrücken. Mit einer Gabel dicht den Teig einstechen. Den Teig etwa 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Heidelbeeren mit Rohrzucker und Vanillezucker mischen und auf dem Teigboden verteilen. Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.