

GRUNDREZEPT GERIEBENER TEIG (FÜR WÄHE)

OFENBLECH 30CMX40CM

Schüssel

Tuch

ZUTATEN

- 400 g Weissmehl
- 180 g Butter, kalt, in Würfel geschnitten
- 50 g Zucker
- ½ Tl Salz
- 2 Eigelb
- 2 dl Milch

ZUBEREITUNG

Das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer gleichmässigen krümeligen Masse, ähnlich wie Butterstreusel, verreiben. Das Eigelb und die Milch hinzugeben und alles kurz zu einem ausrollbaren Teig zusammenkneten. Den Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen und 60 Minuten ruhen lassen.

Tipp – Langes Kneten vermeiden, da der Teig sonst zäh wird!

HEIDELBERWÄHE MIT RAHMGUSS

Backblech

Teigroller

Stabmixer

ZUTATEN

Grundrezept geriebener Teig

- 40 g Butter, flüssig
- 5 dl *Rahm
- 3 dl *Milch
- 9 *Eier
- 120 g *Zucker
- 🛒 1,5 Pck. *Vanillepuddingpulver
- 🛒 1,5 Pck. *Vanillezucker
- 60 g *Mehl
- 1 kg Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den geriebenen Teig und die Butterstreusel nach Rezept zubereiten. Das Backblech mit der Butter einfetten. Den Teig etwas grösser als das Blech ausrollen, sodass er an den Rändern hochgezogen werden kann. Dabei darauf achten, dass keine Löcher entstehen, da sonst der Guss unter den Teig läuft und der Kuchen am Blech hängen bleibt. Für den Guss alle *Zutaten in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer gut durchmischen. Die Beeren gleichmässig auf dem Teig verteilen und den Guss vorsichtig darübergiessen. Die Butterstreusel darüber verteilen und den Kuchen 50 Minuten backen.

Rezept von Markus Heckel

