

Heidelbeerstreuselkuchen

Zutaten:

125 g	weiche Butter
125 g	Zucker
	Vanille
1 Prise	Salz
2	Eier
250 g	Mehl
½ Päck.	Backpulver
500 g	Heidelbeeren
100 g	Butter
100 g	Zucker
100 g	Mehl

Zubereitung:

125 g weiche Butter mit 125 g Zucker, etwas Vanille und einer Prise Salz schaumig rühren. 2 Eier einzeln unterschlagen. 250 g Mehl mit ½ Päckchen Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform geben. 500 g Heidelbeeren darauf verteilen.

100 g Butter, 100 g Zucker und 100 g Mehl locker zu Streuseln vermischen und über die Heidelbeeren streuen.

Bei 175 °C ca. 50 – 60 Minuten backen.