

# **Heidelbeer - Kuchen - Bester**

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *MÜRBETEIG*

---

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1		Ei

## *BELAG*

---

1	kg	Heidelbeeren
125	Gramm	Gemahlene Mandeln
2	Essl.	Zucker
100	Gramm	Mandelblättchen

## *STREUSEL*

---

Butter
Zucker
Mehl

### **Anleitung:**

Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, Butter in kleinen Stueckchen zum Mehl geben und zusammen von Hand leicht reiben bis alles gleichmaessig aussieht. In der Mitte des Teiges eine Vertiefung machen und die uebrigen Zutaten hineingeben. Alles gut miteinander verkneten bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt. Ca. 15 Minuten ruhen lassen. Danach eine Springform damit auslegen, Rand hochziehen.

Heidelbeeren, gemahlene Mandeln mit Zucker vermischen und auf den Muerbeteig geben. Mandelblaettchen darauf verteilen.

Streusel: Butter, Zucker und Mehl zu gleichen Teilen herstellen und auf den Kuchen verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.