

## Heidelbeer - Kuchen auf dem Blech

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Blechkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

6		Eigelb
6	Essl.	Heisses Wasser
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Margarine
200	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver

### *BELAG*

---

750	Gramm	Sahnequark
7	Essl.	Zucker
2	Essl.	Weinbrand
500	ml	Schlagsahne
3	Dosen	Heidelbeeren; a 750ml Glas
1/2	Ltr.	Heidelbeersaft; aus Glas
2	Pack.	Tortenguss

### Anleitung:

Teig: Eigelb mit heissem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Margarine auflösen und erkaltet mit Mehl und Backpulver unterrühren. Eischnee steif schlagen und vorsichtig unterheben. Bei 200°C ca. 20 Minuten abbacken.

Belag: Sahnequark mit Zucker und Weinbrand verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse gleichmässig auf dem Boden verteilen. Heidelbeeren abtropfen lassen und auf den Quark geben. Heidelbeersaft mit Tortenguss aufkochen und die Heidelbeeren damit überziehen.