

# Blaubeer-Kuchen mit Vanillesahne

Dieser Kuchen mit saftigen Heidelbeeren in leckerem Rührteig und fluffigem Sahne-Topping gibt jedem ein Stück vom Glück.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):**  
Fett

## Rührteig:

250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
200 g weiche Butter oder  
Margarine  
175 g Zucker  
1 Pr. Salz  
2 TL Dr. Oetker Flüssiger  
Bourbon-Vanille-Extrakt  
5 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln

## Sahnecreme:

etwa 150 g Heidelbeerkonfitüre  
600 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
30 g Zucker  
2 TL Dr. Oetker Flüssiger  
Bourbon-Vanille-Extrakt

## Zum Verzieren:

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Mini Dekor  
Cookies blau-grüner Mix  
Heidelbeeren (Blaubeeren)  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie backe ich selber einen leckeren Blaubeerkuchen mit Vanillesahne?:

### 1 Vorbereiten:

Blaubeeren verlesen und waschen. Springformboden fetten und Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Vanille-Extrakt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Blaubeeren darauf verteilen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Sahnecreme zubereiten:**

Kuchen mit Heidelbeer-Konfitüre bestreichen.

Sahne in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen, dabei Gelatine fix einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Dann erst Zucker und Vanille-Extrakt unterrühren. Sahnecreme auf dem Kuchen verstreichen.

④ **Verzieren:**

Springformrand lösen und entfernen. Mit den Mini-Dekor-Cookies einen Schriftzug legen und den Kuchen mit Mini-Dekorblüten und verlesenen Blaubeeren nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Blaubeer-Kuchen ist ohne Verzierung einfriergeeignet.

