

## REZEPT FÜR HEIDELBEER-MOHNKUCHEN



### HEIDELBEER-MOHNKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (ca. 40 g)
- 500 ml Milch
- 230 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g gemahlener Mohn
- 500 g Heidelbeeren
- 180 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- Fett für die Form
- 1/4 TL gemahlener Zimt



2230

#### ZUBEREITUNG

1. Puddingpulver, 100 ml Milch und 50 g Zucker verrühren. Übrige Milch aufkochen, Puddingpulver zufügen und zu Pudding kochen. Mohn unterrühren und abkühlen lassen.
2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Butter, 150 g Zucker und Salz dickcremig und hell schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
3. Teig in eine gefettete Springform (26 cm ø) geben und glatt streichen, dabei rundherum einen ca. 2 cm hohen Rand hochstreichen. Erst abgekühlten Pudding, dann [Heidelbeeren](#) darauf verteilen. Übrigen Zucker mit Zimt mischen und darüber streuen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.