

Heidelbeer – Mandel – Kuchen

Zutaten Teig:

200 g Butter
200 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
200 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

50 g Butter
75 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
50 g Kokosraspeln
1 EL Zitronensaft
2 Eiweiß
1 Glas Heidelbeeren
1 Glas Preiselbeeren
50 g Waldbeeren



Zubereitung:

- Für den Teig Butter, Salz und Zucker cremig rühren.
- Mandeln und Mehl vermischen.
- Mischung und Eier unter die Buttercreme rühren.
- Teig in eine gefettete Springform streichen.
- Dabei einen Rand von 3 cm hochdrücken.
- Für die Füllung Butter, Zitronensaft und Zucker cremig rühren.
- Mandeln und Kokosraspeln vermischen.
- Mischung unter die Buttercreme rühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter die Füllungsmasse heben.
- Füllung auf den Teigboden streichen.
- Beerensorten vermischen und die Füllung damit belegen.
- Bei 200° C etwa 40 Minuten backen.