



Heidelbeerkuchen mit Karamell



Zutaten

- › 200 g Zucker
- › 1 TL abgeriebene Orangenschale
- › 1 Msp. Natron
- › 150 g weiche Butter
- › 5 Eier
- › 400 g Mehl
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 1 Pck. Backpulver
- › 1 Pck. Vanillinzucker
- › 200 ml Buttermilch
- › 300 g TK Blaubeeren
- › 150 g frische Blaubeeren
- › 3 EL Puderzucker zum Bestäuben

Für das Karamell ca. 50 g Zucker in einem Topf hellbraun schmelzen. Orangenschale und Natron zügig dazu geben und alles mit einem Löffel oder festem Teigschaber verrühren und aufschäumen lassen. Die Masse vorsichtig dünn, auf ein vorbereitetes Stück Backpapier, gießen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180°-200° Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Nun die Butter mit dem restlichen Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Die Eier einzeln nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in die Masse verrühren. Das Orangenkaramell in grobe Stücke hacken und zusammen mit den Heidelbeeren und Mandeln unter den Teig heben.

Eine Guglhupf Form ausfetten und den Teig vorsichtig einlassen. Den Kuchen ca. 60-70 Minuten bei 180° Grad goldgelb backen. Nachdem er ausgekühlt ist vorsichtig aus der Form nehmen und mit Puderzucker und den frischen Heidelbeeren bestreuen und dekorieren.

