

Eierlikörkuchen mit Heidelbeeren und Orangenstreusel



Zutaten für ein Blech (ca. 24 x 37 cm)

Für die Streusel:

- 75 g Zucker
- 2 Vanillezucker
- 230 g Mehl
- 120 g kalte Butter
- Orangenabrieb von 2 Bio-Orangen

Für den Teig:

- 240 g Butter
- 2 P. Vanillezucker
- 180 g Zucker
- 5 Eier
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 220 ml Eierlikör
- ca. 300 g Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu Streuseln verkneten. Streusel bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
2. Heidelbeeren waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.
3. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Backblech vorbereiten.
4. Für den Teig Butter mit Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Vanillepuddingpulver mit Mehl und Backpulver vermischen, sieben und portionsweise mit dem Eierlikör unter die Buttermischung rühren.
5. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen, die Heidelbeeren auf den Teig verteilen und leicht eindrücken. Streusel auf die Heidelbeeren verstreuen und den Kuchen 45-50 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Die Kuchenzuckerschnecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>