

Hefekuchen mit Heidelbeeren



Anleitung

- Backofen auf 180° vorheizen
- Hefe und 1 TL Zucker in Milch rühren, 5 min stehen lassen
- Mehl, Salz, Eier, Vanillezucker, Butter in Schüssel geben
- alles verrühren
- Milch mit Hefe dazu und Teig kneten
- Schüssel an einen warmen Ort stellen bis sich Teig verdoppelt hat (1 h)
- Teig auf Backpapier auf Backblech ausrollen
- und mit zerlassener Butter bestreichen
- Heidelbeeren waschen und auf Teig verteilen
- mit wenig Zucker bestreuen
- Zutaten für Streusel mischen
- Streusel auf Heidelbeeren verteilen
- Kuchen bei 180°C Ober-/Unterhitze im Backofen in der Mitte ca. 30-40 min backen

Quelle

Von Katrin

Zutaten

Für den Teig

Zutat	Menge Blech	runde Form
Hefe	1 Stück	1/2 St.
zimmerwarme Milch	100 ml	50 ml
Mehl	500 g	250 g
Vanillezucker	1 Päckchen	1 TL
Eier	3 Stück	1 St.
geschmolzene Butter	150 g	75 g
Salz	1/2 TL	1/4 TL
Heidelbeeren	600 g	250 g

Für die Streusel

Zutat	Menge	runde Form
weiche Butter	200 g	100 g
Zucker	150 g	75 g
Mehl	200 g	100 g
Vanillezucker	1 Päckchen	1 TL
Salz	1/3 TL Salz	1 Prise