TAYLOR & COLLEDGE

Zitronen-Heidelbeer Cake



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Total Zubereitungszeit: 95 Minuten
Anzahl der Portionen: 8-10 Anzahl der Portionen

Zutaten

Teig

250 g Butter
180 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt
4 Eier (Grösse M)
100 g Joghurt nature
50 ml Milch
300 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 Zitrone (Abrieb davon)
200 g Heidelbeeren

Glasur

200 g Puderzucker
30 ml Zitronensaft

Zum verzieren

etwa 25 - 50 g Heidelbeeren
1 Zitrone in 5 - 10 Scheiben

Zubereitungszeit

1. Cakeform (30 x 11 cm) einfetten und bemehlen. Backofen vorheizen.
2. Butter, Zucker, Salz und Vanille-Extrakt mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer (Rührstäbe) 4 Minuten lang crèmig schlagen, bis eine leichte, schaumige Masse entstanden ist. Die Eier einzeln hinzugeben und jeweils gut verrühren. Joghurt und Milch dazugeben und glatt rühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb vermengen. Die trockenen Zutaten langsam zur feuchten Mischung hinzufügen und mit einem Spatel unterheben oder bei niedriger Geschwindigkeit mit der Küchenmaschine mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Vorsichtig die Blaubeeren unterheben. Den Teig in die vorbereitete Kastenform giessen und im vorgeheizten Ofen für ca. 65 - 75 Minuten backen .
3. Wenn der Kuchen oben zu schnell braun wird, während der letzten 10 Minuten des Backvorgangs locker mit Alufolie abdecken.
4. Den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und auf einen Backrost stellen, bis er vollständig auskühlt.
5. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit frischen Heidelbeeren und Zitronenscheiben verzieren.