

# Heidelbeertorte



## Zutaten:

### Für den Belag

- 1kg Heidelbeeren

### Für den Teig:

- 100 g Speisequark
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 4 EL neutral schmeckendes Speiseöl (z.B. Albaöl)
- 50 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 4 gestr. TL Backpulver

### Für den Guss:

- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 250 g Speisequark
- 1 Ei
- 1 Päck. Soßenpulver mit Vanillegeschmack
- 5 EL kalte Milch

## Zubereitung:

Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

### Für den Teig:

Speisequark, Milch, Ei, Salz, Speiseöl, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben. Die Hälfte davon unterrühren, den Rest unterkneten.

Den Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser ca. 28 cm) ausrollen, am Rand etwas hochdrücken und die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

### **Für den Guss:**

Butter geschmeidig rühren, nach und nach, Zucker, Speisequark, Ei und das Soßenpulver und Milch unterrühren.

Den Guss über die Heidelbeeren verteilen.

Auf der zweiten Schiene von unten im Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten backen.

Na dann, gutes Gelingen und Genießen 😊