

Zutaten:

Knetteig:

200 g Mehl
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
80 g Butter
1 TL Backpulver

Füllung:

600 g Heidelbeeren
frisch oder gefroren
2 P. Vanillepudding
1/2 l Heidelbeersaft
oder Traubensaft

Guss:

90 g Zucker
3 Eigelb
1 B. saure Sahne
3 Eischnee

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 35 +15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Knetteig verkneten, mit dem **Wellholz** zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, mit dem **Torten-Profi** (28 cm ausstechen). Restliche Teigmenge auf dem Boden festdrücken, auf den **Thermo-Star** umsetzen und den Rand festdrücken, muß nicht hoch sein, nur dicht.

Den Saft mit dem Puddingpulver aufkochen, Heidelbeeren unterheben und alles auf dem Teig verteilen.

*Im vorgeheizten Backofen
bei 200°C ca. 35 Min. backen.*

Zucker, Eigelb, saure Sahne verrühren Eischnee mit dem **Softliner** unterheben und mit dem **Liftboy** auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen,

fertigbacken bei 200° C 15 Minuten