



ZUTATEN

150 g Mehl
20 g Kakao
2 EL Kaffee
120 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
75 g Butter
300 g Quark
200 g Schmand
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Vanillepuddingpulver
250 g Heidelbeeren (frisch oder auch TK außerhalb der Saison)

ZUBEREITUNG

Das Kakaopulver mit dem Kaffee glatt rühren. Mehl, 50 g Zucker, Salz, Butter und 1 Ei in eine Schüssel geben und mit dem Kakao zu einem Teig verarbeiten. Den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit die Heidelbeeren waschen, natürlich nur bei frischen Heidelbeeren. TK-Beeren können direkt verwendet werden. 1/3 des Teiges ausrollen und damit eine Kastenform auskleiden, den Rand schön hoch ziehen, damit die Quarkmasse auch gut darin Platz findet.

Den Backofen auf 175 ° vorheizen. Schmand mit Quark, Vanillezucker und dem restlichen Zucker verrühren. Dann Vanillepuddingpulver zugeben und die beiden Eier und alles miteinander glatt rühren. Die Heidelbeeren auf dem Boden der Kastenform verteilen, sodass der dunkle Mübeteigboden fast komplett bedeckt ist. Anschließend die Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen. Den restlichen Mübeteig auseinander zupfen und in kleinen Stückchen auf der Creme verteilen. Auf der unteren Schiene im Ofen etwa 50 Minuten backen. Wenn die Käsemasse fest ist, kann der Kuchen aus dem Ofen.