

# Heidelbeeruchen mit weißer Schokolade

## Zutatenliste:

150 g	Weiche Butter
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
1 EL	Zitronensaft
1	Vanilleschote
3	Eier
100 g	Weißer Schokolade
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Gemahlene Mandeln
200 g	Heidelbeeren



## Für den Guss:

2 EL	Zitronensaft
5 EL	Puderzucker

## Zubereitung:

1. Butter mit Salz, Zucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Vanillemark in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier zugeben.
2. Schokolade grob hacken, hinzufügen.
3. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Mandeln vermengen, nach und nach zum Teig geben, kurz zu einer glatten Masse verrühren.
4. Schließlich 150 g der Heidelbeeren vorsichtig unterrühren.
5. Eine Kastenform (23 cm) mit Backpapier auslegen. Teig hineingeben
6. Bei 180 Grad Umluft im Ofen 15 Minuten lang backen.
7. Dann die restlichen Heidelbeeren über den Kuchen geben. Noch mal 15 Minuten backen.
8. Dann ein Stück Alufolie auf den Kuchen legen und 20 bis 30 Minuten lang zu Ende backen.
9. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss rühren und über den Kuchen geben.