

## Mohn-Heidelbeerkuchen aus der runden Stoneware Kuchenbackform von Pampered Chef®



*Heidelbeeren Kuchen aus der runden Stoneware*

### **Zutaten:**

200 g zimmerwarme Butter

1 Päckchen Vanille Zucker

200 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl Type 405

50 g Mohn

1 Packung Backpulver

200 g Schmand

1 Packung Paradies Creme Dr. Oetk\*\*

250 g Heidelbeeren oder andere leckere Früchte

### **Zubereitung:**

Butter, Vanille Zucker, Schmand und Zucker in den Thermomix® geben und 2 Minuten/Stufe 5 schaumig schlagen.

Eier nach und nach über den Deckel hineingleiten lassen.

Mehl, Mohn und Backpulver danach hinzugeben und kurz verrühren sodass keine Mehlneester mehr zu sehen sind 10 Sekunden/Stufe 4

Den Teig in die gefettete runde Stoneware Kuchenbackform von Pampered Chef® füllen.

Dein Backofen ist auf 180°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/2 Einschubhöhe/ca. 45 Minuten backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis! Mache am Besten zum Schluss die Stichprobe.

In der Zwischenzeit bereitest du die Paradies Creme nach Packungsanleitung zu und stellst diese kalt.

Wasche und verlese deine Heidelbeeren.

Nachdem dein Kuchen gebacken und ausgekühlt ist, streichst du die Creme mit dem kleinen Streicher auf dem Kuchen glatt und verteilst die Heidelbeeren auf der Creme.

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit!

Liebe Grüße

Martina Ziehl mit Pampered Chef®