

Heidelbeer – Streuselkuchen

Eine köstliche Kombination aus zartem Quark-Öl-Teig, einer saftigen Quarkfüllung, aromatischen Heidelbeeren und knackigen Streuseln!

Für dieses Rezept gibt es eine Video-Anleitung:
<https://youtu.be/IKEwSGbvIqA>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp



Für eine Springform 26cm Durchmesser

Für den Teig:

140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

60g Tapioka- ODER Kartoffelstärke

50g Zucker

1 P. Vanillezucker

3/4 P. Backpulver

1/2 gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

160g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

4 EL Speiseöl

1 Ei

Für den Quark-Heidelbeer-Belag:

250g Magerquark (ggf. laktosefrei)

75ml Speiseöl

2 TL Vanillepuddingpulver

60g Zucker
60ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 Ei
300g TK-Heidelbeeren, aufgetaut

Für den Streuselbelag:

70g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

40g Rohrohrzucker
40g kalte Butter (ggf. laktosefrei)
1/4 TL Zimt

1. Den Teig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig auf das Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, noch 2 – 3 EL Milch zugeben und einkneten. Der Teig soll weich, aber knetbar sein. Den Teig 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2. Den Teig nochmals kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Spring- oder Tarteform damit auslegen. Einen kleinen Rand hochziehen.

3. Alle Zutaten, außer die Heidelbeeren, für den Quarkbelag verrühren und auf den Teig streichen. Die Heidelbeeren darauf verteilen.

4. Für den Streuselbelag Mehl, Zucker, kalte Butter in Stückchen und Zimt in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Händen gut abbröseln, sodass die Zutaten gut gemischt sind. Auf den Kuchen streuen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen in der Form komplett auskühlen lassen.

Tipp: Anstatt Heidelbeeren können auch andere Beeren verwendet werden.

***Maisfrei – Tipp:** 160g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis verwenden. Für den Streuselbelag etwa 85g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis verwenden. [HIER](#)

gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Reis/Kartoffelbasis.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 140g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen. Für die Quarkfüllung 225g Quarkersatz auf Sojabasis verwenden. Anstatt Milch einen pflanzlichen Milchersatz (z.B. Cashewdrink) einsetzen. Für den Streuselbelag anstatt Butter 30g Pflanzenmargarine verwenden.





Auch mit 300g Johannisbeeren, anstatt Heidelbeeren, ist der köstliche Streuselkuchen ein Gedicht!

