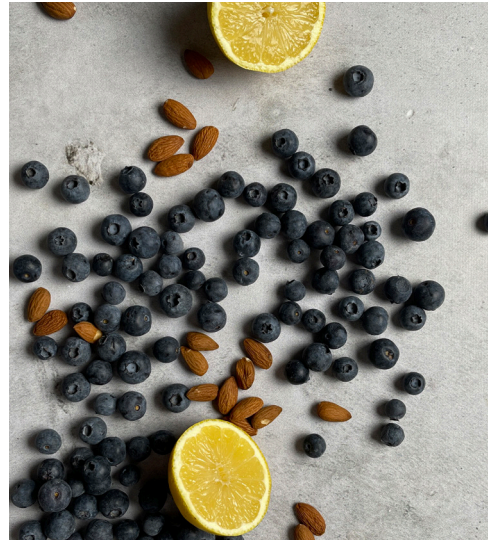


# Heidelbeer-Zitronen-Kuchen

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Springform mit 1 EL Butteralternative einfetten. In einer mittelgroßen Schüssel Bananen zerquetschen. 200 g Butteralternative und Feinzucker hinzugeben und verquirlen. Zitronen abreiben, halbieren und auspressen. Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver, Salz sowie Zitronenabrieb und die Hälfte des Zitronensafts in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren, die Hälfte der Heidelbeeren unterheben und in die Springform füllen. Den Heidelbeer-Zitronen-Kuchen nun 15 Minuten backen und im Anschluss die restlichen Heidelbeeren darauf verteilen. Danach weitere 30 Minuten backen und die Garprobe machen. Dafür mit einem Messer in den Kuchen stechen. Sollte noch Kuchenteig am Messer kleben bleiben, den Kuchen weitere 10 Minuten backen und die Garprobe wiederholen. Wird der Kuchen zwischenzeitlich zu braun, kann die Springform mit Alufolie bedeckt werden. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Dabei nach 10 Minuten den Springformrand entfernen.

In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Dafür in einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft glattrühren. Flüssigkeit löffelweise hinzufügen und zu einer dicklichen Konsistenz verrühren. Die Glasur auf dem Kuchen verstreichen und erhärten lassen.

### ZUTATEN

200 g + 1 EL Butteralternative, zimmerwarm  
150 g Feinzucker  
2 reife Bananen  
160 g Mandeln, gemahlen  
180 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
½ TL Salz  
250 g Heidelbeeren  
2 Bio-Zitronen  
80 g Puderzucker

### UTENSILIEN

Mittelgroße Schüssel, Waage, Handmixer mit Quirlen, Feinreibe, Feinsieb, Zitruspresse, Springform (26 cm Durchmesser), kleine Schüssel, Backpinsel