

Heidenkuchen

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Eidottern schaumig rühren. Heidenmehl lindes, d. h. trocken erwärmen, abkühlen lassen und in den Abtrieb rühren. Eiklar halbsteif schlagen, unterheben und mit Vanillezucker und einer Prise Salz abschmecken. Nach Belieben eine Prise Backpulver einrühren, damit die Masse etwas aufgeht. Eine Form mit Butter ausstreichen, mit Mehl (Heidenmehl) ausstreuen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Rohr bei 170 °C ca. 30 Minuten backen. Auf ein Brett stürzen und mit der Form bedeckt abkühlen lassen. In gewünschte Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp:

Nach dem Originalrezept wird der Kuchen lediglich gezuckert. Man kann ihn jedoch auch mit Preiselbeeren oder dunkler Marmelade füllen.

VARIANTE : Sterztorte

Die Heidenkuchenmasse in einer Tortenform backen. Mit erwärmter dunkler Marmelade bestreichen, in einen Tortenreife setzen und mit Sterzflammeri-Masse bestreichen.

Glatt streichen und kalt stellen. Aus der Form schneiden und nach Belieben mit Früchten, Schlagobersrosetten oder Schokospänen dekorieren.



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Kuchen & Torten

Region: Österreich, Steiermark

Eigenschaften: Vollwert

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eidotter
- 280 g Heidenmehl (Buchweizenmehl)
- 4 Eiklar
- Vanillezucker
- Prise Salz
- Butter (für die Form)
- Mehl (für die Form)
- Prise Backpulver (evtl.)
- Staubzucker (zum Bestreuen)