

Cremiger Schmandkuchen mit Waldheidelbeeren und Limette



So langsam beschleicht mich der Verdacht, dass mich eine kleine Käsekuchensuchtphase erwischt hat. Ich liebe guten Käsekuchen, aber normalerweise ist mein Verlangen danach mit ein, zwei Stücken auch wieder für Wochen oder sogar Monate gestillt. Zur Zeit könnte ich ständig Käsekuchen essen. Schon letztes Wochenende gab es ja den [Quarkkuchen mit Mango und Aprikose](#). Gestern lachten mich dann auf dem Münstermarkt Waldheidelbeeren an und sofort sah ich im Geiste einen cremigen Käsekuchen mit den blauen Beerchen vor mir.

Also tigerte ich gestern nochmal los und besorgte Quark und Schmand, den ich normalerweise nie kaufe. Aber ich hatte Lust drauf und außerdem macht er Kuchen so herrlich cremig!

Eine Limette wollte auch noch mit, um dem Kuchen sommerliche Frische zu verleihen und heute wurde dann schnell gebacken,

damit der Kuchen abkühlen konnte, während ich eine Abholung
für Foodsharing machte.



Der erste Happen nach dem Shooting war himmlisch. Der Kuchen ist so cremig, genau richtig süß und schön frisch. Naschkater war genauso begeistert und ich hoffe, ihr werdet diesen Kuchen auch lieben!

Natürlich könnt ihr auch Kulturheidelbeeren nehmen, wenn ihr keine Waldheidelbeeren findet. Aber letztere sind etwas kleiner und schmecken viel intensiver. Allerdings färben sie auch intensiver, wie wir nach dem Naschen blaulippig und mit blaugrauen Zähnen lachend festgestellt haben.

Für 1 Springform mit 19 cm Durchmesser:

TEIG:

160 g Dinkelmehl Type 1050

80 g Butter/Margarine

40 g Zucker

Etwas Wasser nach Bedarf

BELAG:

200 g Schmand

250 g Quark (Halbfettstufe)

80 g Zucker

25 g Speisestärke

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

2 EL Limettensaft

200 g Waldheidelbeeren

Für den **Teig** alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Fingerspitzen zerkrümeln. Teelöffelweise kaltes Wasser zufügen, bis sich alles zu einem gleichmäßigen Teig verbunden hat.

Die Springform einfetten und den Teig gleichmäßig hineindrücken. Einen Rand hochziehen.

Für die **Creme** alle Zutaten bis auf die Beeren in eine Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen verrühren. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Dann etwa die Hälfte der Creme auf den Teigboden gießen, die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen und die zweite Hälfte Creme darübergeben und glattstreichen. Die übrigen Beeren

gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Schmandkuchen ca. 45 Minuten backen, bis die Masse aufgegangen ist und ganz leicht zu bräunen beginnt. In der Form abkühlen lassen und dann herauslösen.

Nach Belieben zum Servieren mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch

schön und genießt den Sommer in vollen Zügen!

Eure Judith