

**Brändle**  
Seit 1851

## Heidelbeeruchen

Rezept ergibt 12 Stück:  
150 ml Brändle vita Rapsöl

150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Saft einer halben Zitrone

4 Eier  
200 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 TL Backpulver  
1/2 TL Zimt  
250 g Heidelbeeren

Rapsöl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren. Die Eier zugeben und unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Zimt mischen. Nach und nach das Mehl an die Eiermasse geben. Alles gut verrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Heidelbeeren waschen, auf einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Den Kuchen mit den Heidelbeeren belegen und bei 180-190 °C im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen.



Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR

Pro Stück:  
282 kcal (1180 kJ), 4,2 g Eiweiß, 13,5 g Fett, 33,6 g Kohlenhydrate

**P. Brändle GmbH · Ölmühle** · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen  
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr  
[www.braendle.de](http://www.braendle.de)

