Saftiger Heidelbeer Kuchen

ohne raffiniertem Zucker

Zutaten

für den Teig:
125 g Heidelbeeren (TK oder frisch)
200 g Dinkelmehl glatt
70 g gemahlene Mandeln
1 Pkg. Backpulver
2 EL Leinsamen geschrotet
1 Ei
70 g Agavendicksaft
5 EL Ahornsirup
5 EL Öl
200 ml Milch

für das Topping:
2 EL Mascarpone
Agavendicksaft

für die Deko:
Heidelbeeren, Himbeeren und Ribiseln

Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Die Heidelbeeren waschen.

Mehl, Mandeln, Backpulver und Leinsamen in eine Schüssel geben und mischen.

Ei zusammen mit Agavensirup und Ahornsirup schaumig mit dem Schneebesen der Kenwood Küchenmaschine aufschlagen. Öl unterrühren. Zum Schluss noch die Milch dazugeben und kurz verrühren.

Die trockenen Zutaten langsam zur flüssigen Mischung geben und unterrühren.

Die Backform befetten und bemehlen und den Teig einfüllen. Nun Heidelbeeren in den Teig geben und mit einem Löffel etwas verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe) und in der Form ein abkühlen lassen.

Für das Topping Mascarpone in eine kleine Schüssel geben und nach Geschmack mit Agavendicksaft süßen. Mit den Beeren dekorieren.