

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Heidelbeerküchlein**

**Freitag, den 19.07.2019**

**Für ca. 12 Stücke**

### Zutaten:

#### Für den Fruchtkern:

20 g Zucker  
15 g Stärke  
20 ml Zitronensaft  
200 g Heidelbeeren, püriert



#### Für den Muffinteig:

180 g Weizenmehl (Type 405)  
8 g Backpulver  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
Abrieb von einer Bio-Zitrone  
100 g Crème fraîche  
100 g flüssige Butter  
6 g Vanillezucker

#### Für das Beträufeln der Muffins:

100ml Wasser  
100g Zucker  
70ml Zitronensaft  
200g Aprikosenkonfitüre

#### Außerdem:

Eine Auflaufform oder Eiswürfelrahmen (alternativ Halbkugel-Backformen aus Silikon, Füllmenge ca. 20g) und eine Silikonform mit der Einfüllmenge ca. 60g.

#### Zubereitung:

1. Für den Fruchtkern, Zucker mit der Stärke mischen, mit dem Zitronensaft, den pürierten Heidelbeeren aufkochen und in eine Auflaufform füllen, in den Froster geben. Danach den Fruchtkern in 10 Stücke schneiden.
2. Für den Muffinteig den Backofen auf ca. 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Das Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben, das Salz dazugeben und alles mischen. Die Eier und den Zucker schaumig rühren, das gesiebte Mehl und den Zitronenabrieb dazugeben. Die Crème fraîche hinzufügen, die abgekühlte flüssige Butter



unter ständigem Rühren dazugeben und weiter rühren bis ein glatter, glänzender Teig entsteht.

4. Den Muffinteig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (Nr.10) füllen, ca. 10 Silikonförmchen zur Hälfte füllen.
5. Die gefrosteten Fruchtkernstücke in den halb gefüllten Muffinteig einlegen, mit der restlichen Teigmasse auffüllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Danach die Heidelbeerküchlein gut abkühlen lassen.
6. Für das Beträufeln der Heidelbeerküchlein, Wasser und Zucker aufkochen, Zitronensaft zufügen und die abgekühlten Heidelbeerküchlein damit gut tränken (tauchen oder mit einem Pinsel auftragen).
7. Die Aprikosenkonfitüre aufkochen und die Küchlein damit „abglänzen“, anschließend mit frischen Heidelbeeren, einem Minzblatt und Puderzucker ausgarnieren.