# Heidelbeerwähe mit Zimt-Streuseln

Noch vor 20 Jahren sammelte man Heidelberen im Wald, steckte sie gleich in den Mund oder machte Konfitüre daraus. Mittlerweile ist sie wegen ihrem runden, gefälligen Geschmack eine beliebte Beere, die auch kultiviert wird und ab Mitte Sommer auch im Angebot von Grossverteilern zu finden ist. Zimtstreusel mit Zwetschgen ist der Klassiker, sie passen aber auch ausgezeichnet zu den Heidelbeeren. Der Boden wird mit gemahlenen Haselnüssen bestreut, das schmeckt nicht nur gut, das verhindert auch, dass der Boden durch den Beerensaft aufweicht.

## Zutaten (1 Blech ø20cm)

| | |
|---|---|
| | Blätterteig |
| 250g | Heidelbeeren |
| 2 | Eier |
| 1dl | Vollrahm |
| 1El | Zucker |
| 1/2El | Vanillezucker |
| 4El | gemahlene Haselnüsse |
| | Tafelbutter |

Streusel:

| | |
|---|---|
| 15g | Weissmehl |
| 15g | Zucker |
| 1/3Tl | Zimt |
| 15g | kalte Butter in Stücken |

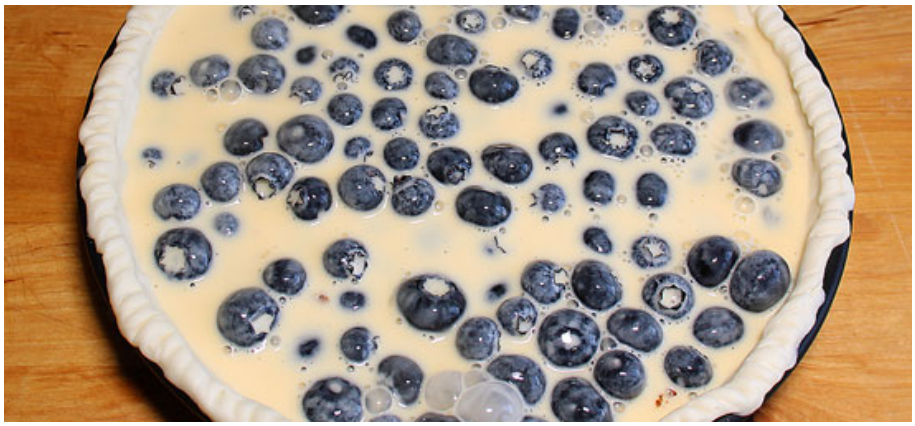
## Zubereitung

Alle Zutaten für die Streusel vermischen und zwischen den Finger zu einer krümmeligen Masse verreiben. In den Kühlschrank stellen.

Das Backblech leicht anwärmen und mit Butter einpinseln, mit dem Blätterteig auslegen, den Boden mit einer Gabel dicht einstechen und den Rand mit den flachen Zinken der Gabel verzieren. In den Kühlschrank stellen.

Eier, Rahm, Zucker und Vanillezucker gut verquirlen und die Heidelbeeren mit dem Guss vermischen.
Vanillezucker kann man gut selber anstellen: Die ausgeschabten Vanillestengel von einem anderen Rezept in einem verschliessbaren Glas in Zucker einlegen. Schon nach kurzer Zeit hat man guten, kräftigen Vanillezucker.

Ofen auf 220° vorheizen.

Teig mit den Haselnüssen bestreuen, den Guss mit den Heidelbeeren einfüllen und die Zimtstreusel darüber bröseln.

Wähe auf der untersten Rille in den Ofen schieben und 40 bis 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen.