

---

## Süße Heidelbeer-Klassiker

### Einfach und schnell: Heidelbierkuchen auf dem Blech

#### Für den Boden:

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 300 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 6 Eier

Alle Zutaten gut mischen und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Im Ofen 20 bis 25 Minuten backen (Umluft 150 bis 170 Grad)

#### Für den Belag:

- 600 ml roter Saft
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 kg Heidelbeeren

Den Vanillepudding mit dem Saft (statt Milch) kochen. Die Heidelbeeren unter den Pudding heben und die Masse auf dem Kuchenboden verteilen.



### Heidelbeer-Törtchen (10 bis 15 Stück)

#### Teig:

- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 250 g Mehl
- Butter und Semmelbrösel für die Förmchen

#### Füllung:

250 g Heidelbeeren  
2 EL Speisestärke  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Zucker  
1 Ei  
180 ml Sahne

Butter, Zucker, Salz und Eigelb cremig rühren. Mehl hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlstellen. Tartelette-Förmchen buttern und mit Semmelbröseln austreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der dritten Schiene von unten 10 bis 15 Minuten backen.

Die Füllung: Die Heidelbeeren kalt waschen und gut abtropfen lassen. Speisestärke, Zitronensaft, Zucker, Ei und Sahne in einem Topf glatt rühren, aufkochen und abkühlen lassen. Die Törtchen aus den Formen lösen und mit der Creme füllen. Mit Heidelbeeren belegen.

## Heidelbeer-Pfannkuchen (für 4 Personen)

- 250 g Heidelbeeren
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- 2 EL Zucker
- 500 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g Puderzucker

Mehl in eine Schüssel sieben, Eier trennen. Ins Mehl eine Mulde drücken, Eigelb, Salz und Zucker hineingeben und leicht einrühren. Milch langsam zugießen und mit einem Schneebesen einen glatten Teig rühren. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Eiweiß steifschlagen und unter den Teig heben. Heidelbeeren waschen und verlesen. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen. Teig in die Pfanne gießen und sofort 1 bis 2 Esslöffel Heidelbeeren darauf verteilen und einsinken lassen. Bei milder Hitze backen, bis der Teig fest wird. Den Pfannkuchen wenden und fertig backen. Auf einen Teller gleiten lassen und mit Puderzucker bestäuben.



## Zimtwaffeln mit Heidelbeeren

- 125 g Butter
- 200 g Zucker
- 8 Eier (trennen)
- 1 TL Zimt
- 300 g Mehl
- Zimt und Zucker zum Bestreuen
  
- 400 g Heidelbeeren
- 2 EL Zucker
- Speisestärke

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelbe dazugeben. Mehl und Zimt unterheben. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Aus dem Teig im Waffeleisen Waffeln backen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Die Heidelbeeren mit zwei EL Wasser und 2 EL Zucker aufkochen. Mit angerührter Speisestärke binden und abkühlen lassen. Die Heidelbeeren zu den Waffeln servieren. Nach Geschmack Schlagsahne zugeben.

*Guten Appetit :)*