

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Buttermilchscharren

Zutaten für 2 Portionen:

3 Eier, 1 Prise Salz, 40 g Puderzucker, 250 ml Buttermilch, Abrieb einer halben Bio Zitrone, 140 g Weizenmehl Type 405, 1 EL Rapsöl, 1 Pck. Vanillinzucker, 100 g Heidelbeeren, Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Puderzuckers dabei einsieben. Eigelbe mit Buttermilch, dem restlichen Puderzucker, Vanillinzucker und Zitronenabrieb glatrühren. Mehl in die Masse sieben und nach und nach Eischnee darunterheben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig eingießen. Mit Heidelbeeren bestreuen und kurz anbraten.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) ca. 8 Minuten backen. Scharren wenden und nochmals für 6 Minuten in den Backofen schieben. Der Scharren sollte eine schöne goldbraune Farbe haben. Aus dem Ofen nehmen und den Scharren mit zwei Gabeln zerpfücken. Auf zwei Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de