

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Heidelbeeren, 6 altbackene Brötchen, ½ l Milch, 100 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, 1 Msp. geriebene Zitronenschalen, Butter für die Form, 30 g Butter, 6 EL Zucker, 2 EL gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Brötchen in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brötchen gießen. Ca. 15 Minuten weichen lassen. Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale schaumig schlagen. Brötchenmasse glatt rühren und untermischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Auflaufform (24 cm) ausbuttern und die Masse im Wechsel mit den Heidelbeeren einschichten. Butter zerlassen, Zucker und Mandeln untermischen und alles über dem Auflauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad Celsius auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Dazu Vanillesoße reichen.

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