

Rezept der Woche:



Heidelbeerkuchen mit Eierlikör

Zutaten:

250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 400 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 125 ml Milch, 300 g Heidelbeeren, evtl. etwas Fett fürs Blech

Für den Belag:

¼ l Eierlikör, 2 Becher Schlagsahne, 1 Pck. Vanillinzucker, evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und zum Schluss die Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 175 °C ca. 30-40 Min. backen.

Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen.

Nun den Kuchen mit 1/8 l Eierlikör bestreichen. Die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und auf den Kuchen verstreichen. Restlichen Eierlikör in einen kleinen Klarsichtbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und den Eierlikör in Streifen über die Sahne ziehen. Anschließend den Kuchen in Stücke schneiden und mit Zitronenmelisse verzieren.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeerbauer.



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