

Rezept der Woche:



Schwedischer Ofenpfannkuchen mit Heidelbeeren

Zutaten für den Teig:

3 Eier, 100g Zucker, etwas Salz, 125g Mehl, 300ml Milch, 50ml Sahne

Außerdem:

300g Heidelbeeren, Zimt und Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren und in eine feuerfeste und eingefettete Form geben.
Backzeit bei 175 Grad ca. 20 Minuten.

Heidelbeeren auf den Teig geben und mit Zimt und Zucker bestreuen und nochmals
10 Minuten backen.

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