

Rezept der Woche:

Heidelbeerkuchen (Springform)

Zutaten:

Für den Rührteig:

125 g Butter, 125 g Zucker, 250 g Mehl, 2 Eier, ½ Pck. Backpulver,
½ Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

800 g Heidelbeeren

Für die Streusel:

125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Mehl

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen.
Die Heidelbeeren waschen, verlesen und trockentupfen. Dann auf den Teig geben.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und über die Heidelbeeren geben.

Backzeit: Bei 180°C ca. 60 Minuten backen

Dazu schmeckt Schlagsahne.

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