

Rezept der Woche:



Vereinigung der
Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Heidelbeerkuchen vom Blech

Zutaten:

500 g Heidelbeeren, 200 g Butter, 4 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz,
200 g Mehl, 1 TL Backpulver, Fett für das Backblech

Zubereitung:

Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend das Fett zerlassen. Die Eier trennen.

Die Eigelbe mit 100 g Zucker und 1 EL lauwarmen Wasser schaumig schlagen. Das flüssige Fett nach und nach unterrühren.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben.

Das Backblech fetten, den Teig auf das Blech streichen. Darauf die Heidelbeeren verteilen. Nun den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 50 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