

Rezept der Woche



Vereinigung der
Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Heidelbeer-Rahmschnitten

Zutaten für 1 Blech:

200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 6 Eier, 200 g Schlagsahne, 200 g Sauerrahm,
300 g Mehl, 150 g geriebene Haselnüsse, 1 Pck. Backpulver,
400 g Heidelbeeren, frisch oder TK, etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Eier dickschaumig aufschlagen - mindestens 10-15 Minuten!
Danach die flüssige Schlagsahne unter weiterem Schlagen langsam einfließen lassen.
Mehl, Nüsse und Backpulver miteinander vermischen und zusammen mit dem Sauerrahm
zugeben. Vorsichtig unterheben.

Ein Backblech (Fettpfanne) befetten, den Teig darauf geben und glattstreichen.
Danach die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Ausgekühlt mit etwas Puderzucker bestäuben und wer mag mit geschlagener Sahne
servieren.

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