Heidelbeerlaibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Herbst Sommer

Zutaten

500 G	Heidelbeeren (frisch oder gefroren)
500 ML	heiße Milch
300 G	griffiges Mehl
1 TL	Backpulver
1 PRISE	Salz
100 G	Zucker
	Butterschmalz zum Backen
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Heidelbeeren in eine Rührschüssel geben und mit so viel heißer Milch übergießen, dass die Heidelbeeren gerade bedeckt sind.
2. Ein paar Minuten ziehen lassen.
3. Die restlichen Zutaten unterrühren und in einer Pfanne bei geringer Hitze beidseitig anbraten.

SEMINAR
BÄUER
INNEN