

## 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.

## 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.