



Rezept der Woche:



Heidelbeer-Mohnkuchen

Zutaten für 12 Stücke:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver, $\frac{1}{2}$ l Milch, 200 g Zucker, 50 g gemahlener Mohn, 180 g weiche Butter, 1 Prise Salz, 4 Eier, 250 g Mehl, 3 gestrichene TL Backpulver, 500 g Heidelbeeren, 2 EL Zucker mit Zimt

Zubereitung:

Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und 50 g Zucker kochen.

Mohn unterrühren und abkühlen lassen.

Butter, 150 g Zucker und Salz 4 Min. schaumig schlagen.

Eier unterschlagen, dann Mehl und Backpulver unterrühren.

Teig in gefetteter Springform (26 cm Durchmesser) glattstreichen und 1 cm Rand hochstreichen.

Erst Pudding, dann Heidelbeeren darauf verteilen. Zucker darüber streuen und bei 180° C ca. 45 Min. backen.

Guten Appetit

wünscht die Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.!