



Rezept der Woche:



Heidelbeer Auflauf bayerischer Art

Zutaten:

250 g Mehl, 1 Prise Salz, 500 ml Milch, 3 Eier (Größe L), 1 EL Zucker,
1 EL Butterschmalz (oder Butter), ca. 500 g frische Heidelbeeren,
5 - 6 EL Zucker

Zubereitung:

Zu Beginn sollte der Ofen mitsamt der Auflaufform auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden. Danach das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit einer Prise Salz vermischen. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen. Die Milch mit den Eiern und einem Esslöffel Zucker in einer separaten Schüssel verquirlen und nach und nach in die Mehlkühle gießen. Alles von innen nach außen hin mit einem Schneebesen zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren.

Nun die heiße Auflaufform aus dem Ofen nehmen und einen Esslöffel Butter oder Butterschmalz darin schmelzen lassen. Anschließend den Teig in die Form gießen und großzügig mit Heidelbeeren bedecken.

Den Auflauf nun für etwa 25 bis 30 Minuten in den Ofen schieben, bis er eine schöne, goldbraune Kruste bekommt und sich die Ränder an der Auflaufform leicht empor recken.

Danach kann der noch heiße Auflauf vorsichtig aus dem Ofen geholt und großzügig mit Kristallzucker bestreut werden.

Tipp: Mit Vanillesauce genießen!

Guten Appetit

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