



Rezept der Woche:



Heidelbeerkuchen mit Nussbaiser vom Blech

Zutaten:

Für den Teig:

175g Butter, 150g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 250g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver, 4 EL Milch

Für den Baiser:

3 Eiweiß, 200g Zucker, 500g Heidelbeeren, 100g gehobelte Nüsse oder Mandeln

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Milch unterrühren. Backpapier auf ein Blech legen und den Teig darauf glattstreichen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Beeren und Nüsse/Mandeln unterheben und die Masse auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad, 30-35 Minuten backen bis der Baiser leicht braun wird.

Guten Appetit

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