

Heidelbeeruchen

Los geht's!

1. Zuerst werden die Streusel vorbereitet!

Die Butter mit dem Zucker schlagen, bis ein schöner leichter Schaum entsteht. Dann Mehl mit Backpulver und Milch hinzufügen.

2. Für den Teig:

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, mit Beeren belegen und mit Streuseln bestreuen.

3. Ab in den Ofen!

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 30-35 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Guten Appetit!

 Zutaten für 5 Personen

 Zeit: 50 Minuten



Zutaten:

Streusel:

- 100g Mehl Type 550
- 70g Zucker
- 70g Butter

Teig:

- 120g Butter
- 100g Zucker
- 350g Mehl Type 550
- 1 Pckg. Backpulver
- 250-300ml Milch
- 1 kleine Schüssel Beeren

Notizen:

Hinweis

Mit handgepflückten Waldheidelbeeren schmeckt der Kuchen am besten!

Wie hat's geschmeckt?

