

# HEUBEERI-DATSCHI



1	Ei
½ TL	Salz
80 g	Mehl (oder Dinkel-& Weissmehl halb-halb)
170 g	Milch
2 EL	Zucker
170 g	Heubeeri
4-6 EL	Zucker

1. Backofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Runde Auflaufform ca. 15cm Ø in den Ofen stellen.
2. Ei, Salz, Mehl, Milch und Zucker in den Mixtopf geben und auf Stufe 4 ca. 30 sek. vermischen.
3. Form aus dem Ofen nehmen, etwas Butter darin schmelzen und die Form ausfetten.
4. Die Masse in die Form geben und Heubeeri verteilen. Backen: 25-30 min.
5. Zucker darüber streuen je nach Geschmack. (oder bereits Heubeeri zu beginn mit Zucker mischen.)

Tipp: - Mit Rahm oder Vanilleglace servieren.  
- Rezept kann auch verdoppelt oder verdreifacht werden. (Auflaufform anpassen).  
Diese Angaben ergeben ein Dessert für 4 Personen.