



## HEIDELBEER-DATSCHI

### ZUTATEN:

500 g Heidelbeeren  
150 g Weizenmehl glatt, Typ 480  
3 Eier, getrennt in Dotter und Eiklar  
ca. 250 ml Milch  
60 g feiner Zucker  
etwas Butter zum Braten  
Staubzucker - oder Ahornsirup

Die Eigelb mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit der Milch unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und gemeinsam mit den Heidelbeeren unter den Teig heben.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter darin zerlassen und einen Eßlöffel Teig hineingeben.

Bis die Pfanne voll ist. Auf beiden Seiten goldbraun backen. Im Backrohr bei 70 Grad warmhalten, bis der ganze Teig verbraucht ist.

Je nach Vorliebe mit Staubzucker bestreuen oder mit Ahornsirup übergießen und servieren.

Ich hätte die doppelte Menge machen können, so geschmeckt haben sie ihnen.

Gutes Gelingen wünscht euch

eure Gudrun von Mödling