



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte

**Saison:** Sommer

**Für:**

**Verfasst von:** Gerti und Willi Richter

## Zutaten

60 G Butter

60 G Zucker

300 G Mehl glatt

1 PKG Backpulver

Salz

200 ML Milch

2 Eier

750 G Heidelbeeren

## **Zubereitung**

1. Die Butter wird flauzig abgetrieben und mit Zucker und Dotter schaumig gerührt.
2. Dann mengt man abwechselnd das Mehl und die gesalzene Milch ein und gibt zum Schluss den steifen Schnee dazu.
3. Die Masse streicht man auf ein gefettetes, gestaubtes, geschlossenes Backblech, belegt sehr dicht mit Beeren, bestäubt mit Zucker und bäckt bei mäßiger Hitze – 175 Grad Umluft ca. 25 Minuten.

*Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb “Gerichte mit Geschichte” wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Gerti und Willi Richter*

Letzten Herbst waren wir in den herrlichen, süßen Heidelbeeren Werfenwengs im Salzburger Land.

Wir möchten Dir daher dieses herrliche Rezept – aus Großmutters Rezept-Schatz-Kiste – nicht vorenthalten.