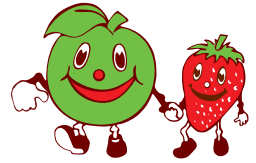

HEIDELBEEREN IN DER TARTEFORM



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Für 4 Personen:

Zutaten: 200-250 g Heidelbeeren
¼ l Milch
150 g Mehl
4 Eier
50-70 g Zucker
1 Vanillezucker
Zucker oder Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Die Teigzutaten mit dem Quirl des Handrührgerätes verrühren. Alles in eine gefettete Porcellantarteform oder eine andere am Rand geschlossene Form gießen. Mit den Heidelbeeren belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, 30-35 Min. backen.
Nach dem Backen mit Zucker oder Puderzucker bestreuen. Heiß mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Der Belag kann durch Sauerkirschen oder durch Apfelscheiben ersetzt werden.
Das Gericht eignet sich als Nachspeise oder als Kuchenersatz für unerwartete Gäste.

Guten Appetit!