

Heidelbeer-Datschi mit Gin-Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Waldheidelbeeren	2 Eier	100 g Mehl, universal
100 ml Milch	50 g Butter	1 Vanilleschote
20 g Feinkristallzucker	1 Prise Salz	

Für die Gin-Heidelbeeren:

250 g Waldheidelbeeren	50 ml Beerengin	100 g Puderzucker
1 Zweig Minze	1 TL Butter	

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für den Teig:

Die Eier mit der Milch und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.

Vanilleschote der Länger nach halbieren und Mark herauskratzen.

Zucker, Mark einer halben Vanilleschote sowie Salz hinzugeben.

Heidelbeeren in den Teig rühren. Butter in einer Pfanne erhitzen und nach und nach den Teig von beiden Seiten goldbraun backen. Mit einem Ausstechring (8 cm Durchmesser) Taler ausstechen.

Für die Gin-Heidelbeeren:

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Heidelbeeren hinzugeben.

Mit Gin ablöschen und den Puderzucker einkochen. In einem Schälchen servieren.

Für die Garnitur:

Die Taler mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 27. Februar 2020