

Heidelbeeruchen

Zutaten:

150 g	Butter
100 g	Zucker
	Vanille
3	Eier
3 EL	Sahne
1 EL	Schale einer unbehandelten Orange
2 cl	Weinbrand
150 g	Mehl
½ TL	Backpulver
500 g	Heidelbeeren

Zubereitung:

150 g Butter, 100 g Zucker, etwas Vanille und 3 Eier cremig schlagen.
3 EL Sahne, 1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange und 2 cl Weinbrand unter die Eimasse rühren.

150 g Mehl und ½ TL Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren.
Teig in eine gefettete Springform füllen und 500 g Heidelbeeren darauf verteilen.

Bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.