

# Sommerrezept

Nach-  
speisen

## Heidelbeerdatschis

### Zutaten für 2 Portionen

1 Ei
50 g Mehl
1 Prise Backpulver
1/8 L Milch
250 g Heidelbeeren
1 EL Rapsöl
etwas Staubzucker



### Zubereitung

- 1 Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb schaumig rühren (Handmixer oder Schneebesen), danach das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch untermixen, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.
- 2 Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
- 3 Einen Teil der Heidelbeeren klein schneiden und in den Teig geben.
- 4 Nun portionsweise „Fladen“ in eine heiße, geölte Pfanne gießen und nach ein paar Minuten wenden. Vor dem Servieren etwas zuckern und mit den restlichen Heidelbeeren servieren.

