

# Heidelbeerdatschis

Jetzt koch ich mit den Großen - Rezepte für Ein- bis Dreijährige  
(Rezeptbroschüre BMGF, 2016)

## Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 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 „Datschis“ in eine heiße, geölte Pfanne gießen und nach ein paar Minuten wenden. Vor dem Servieren etwas zuckern und mit den restlichen Heidelbeeren servieren.