



Benötigte Zutaten

80 g	Mehl
1/8 l	Premium Schlagobers
2	Eier
1 Prise	Salz
50 g	Butterschmalz
500 g	Heidelbeeren
120 g	Kristallzucker

Schwarzbeer-Bunkel

Eine Salzburger Spezialität

Anleitung

Obers, Mehl, Salz und Dotter zu einem Teig versprudeln. Die Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und den Teig eingießen. Darauf die gezuckerten Schwarzbeeren geben. Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad rund 30 Minuten backen.

Quelle: „Salzburger Bäuerinnen kochen“ vom Loewenzahnverlag

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten