



## Hoiwa-Datschi - Heidelbeer Auflauf

### Los geht's!

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Aus Mehl, Salz, Eigelb, Milch und dem Eischnee einen etwas dickeren Pfannkuchenteig herstellen.


In einer großen Auflaufform die Butter erhitzen und den Teig einfüllen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und mit wenig Zucker bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 40-45 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).

Nach Belieben nochmal mit Zucker bestreuen.

Guten Appetit!

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: ca. 1 Stunde



### Zutaten:

- 300g Mehl
- 5 Eier, getrennt
- 500 ml Milch
- 500 Heidelbeeren
- 50 g Butter
- Salz
- Zucker zum Bestreuen

### Notizen:

---

---

---



### Wie hat's geschmeckt?

