



Heidebeerdatschi

Zutaten für die Heidebeerdatschi:

2 Eier

500 ml Milch (oder 450 ml Milch und 50 ml Mineralwasser, prickelnd; dadurch wird der Teig lockerer)

225 g Weizenmehl

1 Prise Salz

Heidebeeren

Öl

Zuerst bereitet man den Palatschinkenteig vor. Dazu werden die Eier aufgeschlagen und mit der Milch verrührt. Nach und nach wird mit dem Schneebesen das Mehl mit der Prise Salz klumpenfrei in den Teig gerührt.

Die Masse kurz zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit werden die Heidebeeren gewaschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken getupft.

Nun nimmt man eine Pfanne und erhitzt darin etwa 1-2 Esslöffel Öl. Danach wird etwas Teig in die Pfanne gegossen, so dass der Pfannenboden mit Teig bedeckt ist. Die Hitze etwas zurückdrehen. Auf dem Teig verteilt man je nach persönlichen Vorlieben 2-5 Esslöffel Heidebeeren. Noch etwas Teig auf die Heidebeeren gießen und den Teig stocken lassen.

Danach wird das Heidebeerdatschi vorsichtig gewendet und auch von der anderen Seite goldbraun angebacken.

Das fertige Datschi mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

