Heidelbeer-Datschi mit Vanilleeis

Leckere Heidelbeer-Datschi mit Vanilleeis sind eine Spezialität aus Bayern. Für das Rezept benötigt man einen normalen Palatschinken-Teig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 26 min

Foto: pfatter

Zutaten

0.5 kg	Mehl
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
120 ml	Milch
500 g	Heidelbeeren
1 EL	Öl (für die Form)
Nach Belieben	Vanilleeis
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Heidelbeer-Datschi mit Vanilleeis den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl mit Salz und Eiern verrühren. Nach und nach die Milch darunterschlagen, so dass ein geschmeidiger, nicht zu dünn- oder dickflüssiger Teig entsteht.

2. Eine Auflaufform mit Öl einfetten und den Teig hineingießen. Heidelbeeren putzen, waschen und gleichmäßig darauf verteilen. Alles im Ofen ca. 6 Minuten backen.

3. Datschi aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. In etwa 10x10 cm große Stücke schneiden und anrichten. Jeweils eine Kugel Vanilleeis darauf setzen und servieren.

Tipp

Die Heidelbeer-Datschi anstatt mit Vanilleeis mal mit Joghurt- oder Zitroneneis servieren.