



OKELMANN'S

natürlich . echt . von Herzen

Okelmanns Heidelbeer-Butterkuchen

ZUTATEN FÜR EIN BLECH:

500 g Mehl
100 g Margarine
100 g Zucker
300 ml Milch
etwas Salz
1 Würfel Hefe
Butterflöckchen
Zucker zum Bestreuen
Mandelblättchen
frische Heidelbeeren

Zubereitung:

Zucker und Hefe vermengen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Milch leicht erhitzen, Margarine dazu geben. Dann das Mehl mit dem Salz vermischen und mit dem Milchgemisch sowie der Hefe vermengen.

Den Teig mit einem Leinentuch abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich mengenmäßig verdoppelt hat.

Den Ofen auf ca. 175 Grad Umluft vorheizen.

Nun den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech geben, mit einer Gabel schön einpieksen, Butterflöckchen nach Geschmack darauf verteilen (ebenso wie Mandelblättchen, Zucker und Heidelbeeren).

25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und zusammen mit feinem Vanilleeis, z.B. Intscheder Bauernhofeis, genießen.



Viel Spaß
und guten Appetit!