

Hoabadatschi/Hoibawacka

ZUTATEN

500g frische Heidelbeeren
5 Eier
400g Zucker
450g Mehl (Typ 405)
50g Vanillezucker
240ml Mineralwasser
240ml Milch
1 Prise Salz

Puderzucker oder Zimt-Zucker
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker, Vanillezucker, Mehl und die Prise Salz zusammen mit dem Mineralwasser und der Milch zu einem Teig verrühren.

Dann das Reindl oder das Backblech gut einfetten und den Teig anschließend eingießen. Jetzt werden die frisch gewaschenen und gut abgetropften Heidelbeeren dicht an dicht auf dem Teig im Reindl oder auf dem Backblech verteilt.

Das Blech bei etwa 160 Grad in den Backofen schieben und den Teig etwa 30 bis 35 Minuten backen lassen, bis die Ränder leicht braun werden.

Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren und genießen. (Nach Geschmack und Belieben kann auch Zucker oder Zimt-Zucker darüber gegeben werden.)

Quelle: Erlebnisrestaurant Joska Gasparadies Bodenmais und ECHT BOMOAS

