



WW HeidelbeerkÄ¼chlein mit VanillesoÄ¼e

## Description



FÄ¼r 4 Personen

160 g Mehl

1 TL Backpulver

400 ml Milch

1 Prise Salz

3 Eier

Zimtpulver

Einige Tropfen SÄ¼Ä¼stoff

1 EL Vanillepuddingpulver

75 ml Wasser

2 TL PflanzenÄ¼l

500 g Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Mehl zuerst mit Backpulver und dann mit 1-10 ml Milch und Salz verrÄ¼hren. Eier trennen. Eigelb zum Teig geben und glatt rÄ¼hren. Teig mit Zimtpulver und SÄ¼Ä¼stoff verfeinern und ca 15 Minuten ruhen lassen. Restliche Milch zum Kochen bringen. Puddingpulver mit Wasser anrÄ¼hren, dazugeben und kurz aufkochen lassen. Sauce mit SÄ¼Ä¼stoff sÄ¼Ä¼hen, erkalten lassen. EiweiÄ¼ steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

2. 1/2 Teelöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit jeweils 2 Esslöffeln Teig 3 kleine Käsehäufchen hineinsetzen. Käsehäufchen sofort mit einem Teil der Heidelbeeren bestreuen und backen. Auf diese Weise weitere 9 kleine Käsehäufchen abbacken.

3. Heidelbeerkäsehäufchen mit den restlichen Heidelbeeren und der Vanillesauce servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten  
Ruhezeit: ca. 15 Minuten  
Garzeit ca. 15 Minuten 5  
Pro Person: 5 P.

### Category

1. WW-Rezepte

### Date Created

Juni 10, 2017

### Author

rezeptadmin

*default watermark*