

Heidelbeer-Sturm



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 440 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 17 g

Kohlenhydrate: 66 g

Zutaten

400 g Kultur- oder Waldheidelbeeren

100 g Zucker

1 TL Zimt

150 g Zopf, vom Vortag

20 g Butter, weich

1 dl Rahm

Zubereitung

1. Heidelbeeren verlesen. Kalt abspülen. Zucker und Zimt mischen. Beeren mit etwas Zimtzucker mischen und mit einer Gabel leicht zerdrücken.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zopf in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Seite mit Butter bestreichen, mit etwas Zimtzucker bestreuen. Auf ein Blech legen. Im Ofen ca. 4 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Rahm flaumig schlagen. Heidelbeeren mit Rahm auf den gerösteten Zopfscheiben anrichten. Mit restlichem Zimtzucker bestreuen.