

## Blueaetchiaechli, Äpfel in Pfannkuchenblutteig (Uri)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Dessert

Suessspeise

\* Zutaten

- 2 tb Butter (weich)
- 2 tb Zucker
- 1 Ei (verquirlt)
- 2 c Mehl
- 3 Backpulver
- 1/4 Salz
- 1 c Milch
- 1 1/4 c Heidelbeeren (In Mehl  
-gewendet)

\* Außerdem

- Muffins-Backfoermchen  
-(Papier oder Blech)
- Butter für die Formen

1. 2.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.) Butter (Oder Margarine) und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Dann Ei, Mehl, 3 Tl. Backpulver, 1/4 Tl Salz und Milch unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die Heidelbeeren unterheben.

In jedes Muffinfoermchen etwas Butter geben. Teig einfüllen und im heißen Ofen (Umluft 180 Grad) ca. 20 Min. backen