

Oberpfälzer Blaubeer-/ Heidelbeerdatschi ("Schwoazbadatschi")

- › 500 g Mehl
- › 1 l Milch
- › 4 Eier
- › 1 Prise Salz
- › 500 g tiefgefrorene oder frische
Blaubeeren/Heidelbeeren
- › Butterschmalz
- › Zucker

ZUBEREITUNG: LEICHT
 DAUER: ca. 45 min.
 PORTIONEN: 4



Mehl, Milch und Salz glatt rühren. Eier dazugeben und unterrühren. Fett in einem großen Bratreindl zerlassen, am besten eignet sich Butterschmalz. Teig hineingeben, glatt streichen und dick mit Blaubeeren/Heidelbeeren bestreuen. Nach Belieben Zucker darübergeben. Den Ofen auf 175 °C vorheizen und den Datschi 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen nach Belieben nachzuckern.

Tipp:

Der Datschi lässt sich auch mit Puder-/Staubzucker oder Schlagsahne/-obers hervorragend genießen.

Hornofalcký borůvkový koláč ("Schwoazbadatschi")

- › 500 g mouky
- › 1 l mléka
- › 4 vejce
- › 1 špetka soli
- › 500 g zmražených
nebo čerstvých borůvek
- › přepuštěné máslo
- › cukr

OBTÍŽNOST: SNADNÉ
 DOBA PŘÍPRAVY: cca 45 min.
 PORCE: 4

Z mouky, mléka a soli uděláme hladké těsto. Přimícháme vejce. V pekáči rozpustíme tuk, nevhodnější je přepuštěné máslo. Těsto nalejeme do pekáče, uhladíme nožem a posypeme silnou vrstvou borůvek. Osladíme podle chuti. V předehřáté troubě pečeme 30-35 minut při teplotě 175 °C. Po upečení pocukrujeme.

Tip:

Můžeme posypat moučkovým cukrem nebo ozdobit šlehačkou.

