Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Waldheidelbeeren-Küchle mit Schmand & Limettenzucker

Zutaten:

- 250 g Waldheidelbeeren (Alternative: Zuchtheidelbeeren)
- 60 g Mehl
- Optional: 1 EL gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 unbehandelte (Bio-) Limette
- Butter Schmalz zum Braten
- Zum Servieren: (Gesüßter) Schmand und Limettenzucker sowie ein paar Heidelbeeren

Zubereitung

Die Limette waschen, trockenreiben und die Schale dünn abreiben. Die Limettenschale mit 2 EL Zucker vermischen und beiseite stellen.

Die Waldheidelbeeren waschen und in eine Schüssel geben, mit Mehl bestäuben und vermischen. Eine Prise Salz, evtl. gemahlene Nüsse, Saft einer halben Limette und Vanillezucker hinzugeben und alles verrühren, bis ein zäher Teig entsteht.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen.

Aus dem Teig Bratlinge formen und in die Pfanne geben und etwas flach andrücken. Auf beiden Seiten ca. 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Zum Schluss mit 1 EL Zucker bestreuen und nochmal wenden, sodass diese karamellisieren.

Zum Servieren mit etwas Schmand, Limettenzucker und ein paar Heidelbeeren auf Teller anrichten.