



# HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

## Rezept-Tipp



### Heidelbeergetzen – das leckere Dessert

Lust auf was Süßes? Dann sind Heidelbeergetzen genau das Richtige.

#### Zutaten

1 TL Butter, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz

250 ml Milch

150 g Honig

125 g Mehl

2 Eier

600 g Heidelbeeren

Anstelle der Heidelbeeren können Sie auch Himbeeren verwenden, die Getzen werden dann süßer. Ähnlich wie bei den Buttermilchgetzen werden nun alle Zutaten vermengt und anschließend im Ofen bei 160 Grad rund 20 Minuten gebacken. Ein Teil der Beeren wird anschließend frisch über die fertigen Getzen gegeben. Die Heidelbeergetzen werden heiß serviert und je nach Geschmack mit Zucker bestreut.

Wir wünschen guten Appetit!