



Heidelbeerküachle mit Bergkäse

Zeit: 20 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 4 Personen)

- 380 g Wildheidelbeeren
- 100 g Mehl griffig
- 150 g [Alma Bergkäse](#), in 0,5 cm große Würfel geschnitten
- 50 ml Milch
- 2 EL Butter
- 250 g Sauerrahm, glattgerührt
- Kristallzucker

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren mit Mehl gut vermengen und dabei die Hälfte der Beeren zerquetschen. Bergkäsewürfel untermengen und so viel Milch als nötig dazu geben, sodass ein dicker Teig entsteht.
2. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte der Butter aufschäumen, mit einem Löffel Küachle aus dem Teig formen und langsam braten.
3. Nach etwa 2 Minuten mit etwas Kristallzucker bestreuen, restliche Butter dazugeben, wenden und nochmals mit Kristallzucker bestreuen und fertig braten. Mit dem glattgerührten Sauerrahm servieren.

Alma Tipp: Falls Sie keine Wildheidelbeeren zur Verfügung haben verwenden Sie tiefgekühlte Beeren. Die Milchmenge verringert sich dabei etwas.

Alma wünscht einen guten Appetit!