



Beerenterrine mit Schlagsahne

800g Früchte

z.B. Pflaumen, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Kirschen

- in eine gefettete Auflaufform schichten
- Zimt und Rohrzucker* über die Früchte streuen

100g Dinkelmehl hell*(evtl. davon 30g Dinkelvollkornmehl*)

60g Honig oder Rohrzucker*

60g Butter

Zimt

- daraus Streusel mit den Knethacken des Handmixers herstellen und über die Früchte geben

Bei 175°C ca. 20 Minuten backen.

Dazu reicht man Sahne, die nicht ganz steif geschlagen ist (=> Die Sahne soll wie eine dicke Soße fließen).

Variante:

175g Naturjoghurt

2 EL Milch

etwas Rohrzucker*

- miteinander verrühren

Guten Appetit wünscht der Schbelzl

* diese Produkte gibt's auf der Mühle

