REZEPT FÜR HEIDELBEER-HAPPEN

HEIDELBEER-HAPPEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 40 Stück | 30 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 g Butter
- 180 g Mehl
- 75 g SweetFamily Brauner Zucker
- 100 g Heidelbeeren
- 1 TL Vanillezucker (oder 1-2 TL Blaubeerkonfitüre)
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

3445

ZUBEREITUNG

53	1	6	3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit Mehl, 2 EL Zucker und 2 EL kaltem Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mind. 20 Minuten kühl stellen. Beeren putzen und mit übrigem Zucker und Vanillezucker oder Konfitüre mischen.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen und 1-2 Bleche mit Backpapier belegen. Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und Kreise (2-3 cm Durchmesser) oder Quadrate (2 x 2 cm) ausschneiden. Einige Beeren auf jedes Teigstück geben und die Kanten darum so hochdrücken, dass jeweils 4 Ecken entstehen.

3. Heidelbeer-Happen mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche setzen. Ei mit Salz und 1 TL kaltem Wasser leicht verquirlen und Happen damit bepinseln. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen und frisch servieren.