



KW 29/2016

## Kastenkuchen mit Heidelbeeren

### Zutaten für 1 Kastenform ca. 1,5 l :

200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 200 g Zucker, 200 g weiche Butter, 3 Eier, 50 g Kokosraspel, 125 g Blaubeeren, Puderzucker zum Bestäuben.

### Zubereitung:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen und Butter, Zucker und Eier zugeben und mit dem elektrischen Handrührgerät ca. 4 Min. rühren.

Kokosraspel und Blaubeeren unterheben und den Teig in die gefettete Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (180°; Mitte) ca. 35 - 40 Min. backen. Herausnehmen, in der Form noch 15 Min. stehen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

## Joghurt-Heidelbeer-Gelee

### Zutaten für 4 Puddingförmchen à ca. 250 ml :

10 Blätter Gelatine, 500 g Joghurt, 50 g Zucker, 1 Zitrone -Saft und -Schale, 250 g Blaubeeren, 250 ml Schlagsahne , Minzblatt für die Garnitur

### Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker und Zitronensaft und abgeriebener -Schale glatt rühren. Die Blaubeeren waschen, verlesen, trocken tupfen und im Mixer fein pürieren. Unter die Joghurtcreme mengen. Die Gelatine gut ausdrücken und mit 2EL Wasser in einem kleinen Topf erwärmen und auflösen. Unter den Blaubeer-Joghurt rühren und die steif geschlagene Sahne unterziehen. In 4 Förmchen füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren aus den Förmchen stürzen und mit Minzeblättern garnieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967