

Brombeerauflauf nach Art der Creek

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Kuchen und Gelee, aber auch etwas ungewöhnlicher zu Aufläufen, Saft und im Eintopf.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Flüssige Butter in einer Schüssel mit Milch, Ei, Backpulver und Salz verrühren. Maismehl und 2/3 des Ahornsirups hinzugeben. Zu einem dickflüssigen Teig verkneten.

- 2 -

Auflaufform einfetten. Brombeeren waschen und in die Auflaufform geben. Teig über die Brombeeren gießen und 30-35 Minuten im heißen Ofen backen. Minze zupfen und damit den noch warmen Auflauf garnieren.

Zutaten für 6 Portionen

600 g Brombeeren
170 ml Ahornsirup
160 g Maismehl
75 ml Milch
2 Esslöffel Butter
1 Ei
1 Teelöffel Backpulver
3/4 Teelöffel Salz
2 Zweig(e) Minze

Wilde Brombeeren findet man zur Erntezeit in großen Mengen in den südöstlichen Staaten Nordamerikas, wie zum Glück auch bei uns! Genauso wie wir verarbeiteten die amerikanischen Ureinwohner die dunklen Beeren zu