

## Heidelbeercremetüten

Zutaten:

500 g Heidelbeeren  
4 EL Zucker  
250 ml Sahne  
20 g Butter, zimmerwarm  
100 g Puderzucker  
2 Eier  
75 g Mehl

300 g Heidelbeeren, Zucker und Sahne aufschlagen. Creme ca. 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen, zwischendurch durchrühren.

Butter und Puderzucker cremig rühren. Eier und Mehl nacheinander unterrühren. Jeweils

2 – 3 Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca.

6 Minuten backen und sofort zu Tüten formen.

Heidelbeercreme aus dem Gefrierschrank nehmen, mit einem Pürierstab pürieren, die restlichen Heidelbeeren unterheben. Heidelbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen und in die Gebäcktüten spritzen.

