



# Hoibadotsch (Heidelbeerauflauf)

Hoibadotsch ist ein traditionelles Gericht aus dem Bayerischen Wald. Wenn möglich, sollten dafür unbedingt selbst gepflückte Waldheidelbeeren verwendet werden, denn Kulturheidelbeeren schmecken im Vergleich zu "echten" Heidelbeeren nach gar nichts. Heidelbeeren kann man je nach Region und Höhenlage von Juni bis September im Wald pflücken.

## Zutaten für 4 Personen

- 250 Gramm Mehl
- 500 Milliliter Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 6 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Butter
- 500 Gramm Heidelbeeren



## Zubereitung

- Auflaufform in den Ofen stellen und diesen auf 200° vorheizen
- In einer großen Schüssel Mehl und Salz vermischen
- In einer anderen Schüssel Milch, Eier und 1 Esslöffel Zucker verquirlen
- Eiermasse nach und nach zum Mehl geben und alles zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren
- Auflaufform aus dem Ofen holen und Butter darin schmelzen lassen
- Teig in die Form gießen und die Heidelbeeren darauf verteilen
- Im Ofen 25 bis 30 Minuten backen, bis sich oben eine goldbraune Kruste bildet
- Mit 5 Esslöffel Zucker bestreuen und nach Belieben mit Vanilleeis, Holunderblütenquark oder pur genießen