

Blueberry Cobbler mit Biskuit



Zubereitung

Vorbereiten: Backofen auf 190°C (Umluft 175°C) vorheizen. Einen Pizzastein mit Folie verkleiden und mitvorheizen, falls vorhanden.

Trockenmischung herstellen: Alle Zutaten in einer grossen Schüssel gut vermischen.

Buttermasse rühren: In einer zweiten Schüssel die Zutaten der Buttermasse gut vermengen, dann diese zur Trockenmischung geben und unterrühren. Teig ruhen lassen.

Beerenfüllung zubereiten: Die Hälfte der Beeren in einer Gratinform (20 × 30 cm) leicht zerdrücken, bis der Saft ausläuft. Die restlichen Beeren dazugeben. Dann Zucker, Tapiokamehl, Haut und Saft der Zitrone dazugeben.

Teig fertigstellen: Den Teig noch einmal umrühren, auf die Beeren verteilen und 3 EL Kristallzucker darüber streuen.

Backen: Auf der untersten Ebene im Backofen oder auf dem Pizzastein etwa 45 Minuten backen. Der Cobbler soll goldbraun werden, wenn er zu rasch Farbe annimmt, mit Folie abdecken.

Zutaten für 8 Portionen

Trockenmischung

- 60g weisses Reismehl
- 60g braunes Reismehl
- 60g feines Maismehl
- 30g gemahlene Mandeln
- 2 EL Maizena
- 60g Hafermehl
- 1 ½ TL Natron
- 1 grosse Prise Salz
- 1 Prise Zimt

Buttermasse

- 80g geschmolzene Butter
- 120ml Buttermilch oder Kefir nature
- 2 grosse Eier
- 100g Kristallzucker

Beerenfüllung

- 800g frische oder gefrorene Heidelbeeren
- 2 EL Kristallzucker
- 3 EL Tapiokamehl
- 1 Bio Zitrone, Haut abgerieben und Saft