

# **Blueberry Cobbler für 2 Cocotten**

## **Zutaten**

200–250 g Blaubeeren (frisch oder aufgetaut)

1 EL Zitronensaft

½ TL Zitronenschale (optional)

2 EL Zucker

1 TL Speisestärke

70 g Mehl

1 TL Backpulver

¼ TL Salz

½–1 TL Zitronenabrieb (für den Teig)

40 g kalte Butter, gewürfelt

ca. 50 ml Milch

optional: etwas Vanille oder Zimt

## **Zubereitung**

1. Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Blaubeeren mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und optional Zitronenschale mischen. In zwei 250-ml-Cocotten füllen.
3. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenabrieb mischen. Kalte Butter einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Milch einrühren, bis ein weicher Teig entsteht.
4. Teig in Tupfen oder flach auf die Blaubeeren setzen.
5. 25–30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Beeren blubbern.
6. Kurz abkühlen lassen und warm servieren.