



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

0,5 kg Heidelbeeren  
4 EL Mehl  
125 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz

**Mein persönlicher Tipp**

Dazu passt am besten ein Glas frische Milch.:

**Andrea Schilchegger**

Seminarbäuerin aus Annaberg

**Quellen:**

- Andrea Schilchegger: *Seminarrezept*

## Schwarzbeernocken

### Zubereitung

- Die gewaschenen Beeren in eine Schüssel geben, mit einer Prise Salz, Mehl und Zucker vermischen.
- Anschließend mit der kochenden Milch aufgießen und zu einem festen Teig verrühren.
- Mit einem Löffel „Nocken“ ausstechen und im heißen Butterschmalz beidseitig braten.
- Die Nocken anzuckern und servieren.