



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

Schwarzbeernocken



Foto: privat - nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Andrea Schilchegger: Seminarrezept