

Heidelbeernocken



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
ca. 2 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten

Zutaten

300 g Moosbeeren (Heidelbeeren)

150 g Weizenmehl (Typ 405)

50 g Zucker

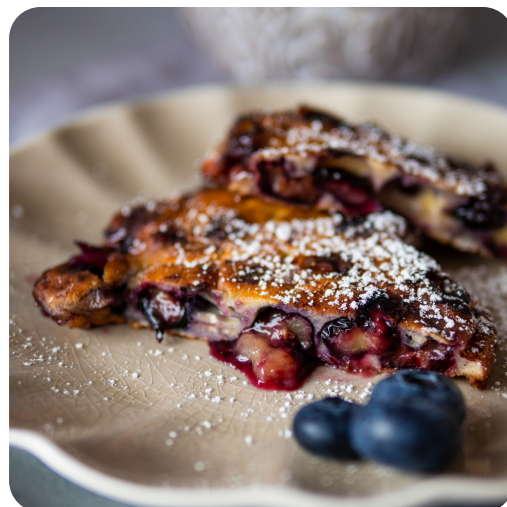
3 Eier

1 Schluck Milch

Außerdem

Butterschmalz zum Ausbacken

Puderzucker zum Servieren



Zubereitung

Moosbeeren waschen und aussortieren.

Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Nach und nach Mehl darüber sieben und unterheben.

Den Teig mit ein wenig Milch lockern. Wir brauchen diesmal ein dickflüssiger Teig. Zum Schluss die Beeren vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne Schmalz erhitzen. Den Teig esslöffelweise portionieren und goldbraun ausbacken.

Noch heiß mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren.



Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm

Folge uns

