

Schwarzbeernocken

Zutaten: (für 4 Portionen)

200g Milch
200g Mehl (glatt)
200g Schwarzbeeren
Butter zum braten
Staubzucker zum bestäuben
50g Buttermilcheis
Minze zum garnieren

Zubereitung:

Für den Teig die Milch aufkochen und unter das Mehl glatt rühren.
Schwarzbeeren unterheben.
Butter in eine beschichtete Pfanne geben. Nocken mit einem Esslöffel formen und in der Pfanne auf beiden Seiten braten.

GENUSS.TIP:

Auf einem Teller mit einer Kugel Buttermilcheis anrichten.
Die Nocken mit Staubzucker bestäuben und mit Minze verzieren.

Guten Appetit!



Ein Rezept aus der Folge „DAS.GOLDBERG“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/das-goldberg/>

Mit freundlicher Unterstützung

DAS.GOLDBERG
mein wertvollstes

