

Schwarzbeernocken - aus der Küche der Obauer-Brüder

15 Minuten - einfach

Zutaten

- 1/2 kg Schwarzbeeren
- 200 g Lungauer Tauernroggenvollmehl
- 20 ml Milch
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Staubzucker
- Kristallzucker



Zubereitung

Schwarzbeeren mit Mehl und einer Prise Salz vermischen, unter ständigem Rühren so viel kochende Milch zugießen, dass eine zähe Masse entsteht.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Nockenmasse löffelweise in die Pfanne setzen und anbraten. Nocken wenden, Deckel auf die Pfanne legen. Nocken noch ein paar Minuten braten. Mit Kristallzucker und Staubzucker bestreut servieren.

Das Rezept findet sich im Kochbuch: **Der Jaga und der Koch**