

Heidelbeernocken

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Heidelbeeren
3	Eier
250 G	Mehl glatt
200 G	Milch
3 EL	Öl
1 PRISE	Salz
180 G	Staubzucker

Verfasst von: Brigida Kraft

Zubereitung

1. Heidelbeeren waschen bzw. gut säubern.
2. Eier trennen und Dotter mit Zucker schaumig rühren und leicht salzen.
3. Mehl und Milch dazu geben, sodass ein dicker Teig entsteht.
4. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und mit den Heidelbeeren vorsichtig in den Teig unterheben.
5. In einer Pfanne das Öl erhitzen und esslöffelgroße Nocken einlegen und ausbacken.
6. Nocken mit Staubzucker bestäuben und dazu ein Glas Milch reichen.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte Brigida Kraft.

Das ist mein bestes Sommerrezept aus Salzburg: Heidelbeernocken in der Heidelbeerzeit ist nicht aus der Speisekarte wegzudenken. Schon meine österreichische Verwandtschaft ist begeistert von diesem schnell zubereitetem Gericht.