



Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Frühling Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Toni Gschwandtner

Zutaten

500 G	Weizenmehl
1 PRISE	Salz
750 ML	Milch
150 G	Butter
300 G	Kirschen

Zubereitung

Glattes Weizenmehl, Salz und erwärmte Milch (ca. 35 Grad heiß) zu einem Teig verrühren – darf ruhig etwas mehlig bleiben!

- 2. Den Teig in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben und ein wenig anbraten lassen.
- 3. Dann umdrehen und in kleine Stücke stechen, anbraten bis die Stücke goldbraun sind.
- 4. Danach Kirschen draufgeben (auch Zucker & Zimt passen gut dazu) und servieren!

TIPP: Dazu passt hervorragend ein Malzkaffe! Sollten keine frischen Kirschen zur Verfügung stehen, können genau so eingelegte Kirschen verwendet werden!