



Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Waltraud Ebser

Zutaten

500 ML Milch

300 G Mehl

1 PRISE Salz

1 TL Vanillezucker

3 Eier

CA. 100 G Moosbeeren

Zubereitung

1. Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker gut miteinander verrühren.
2. Die Eier unterheben.
3. Bevor die Datschi herausgebacken werden, die Moosbeeren vorsichtig zugeben.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
5. Mit einem großen Löffel kleine Teighäufchen in die Pfanne geben und beidseitig herausbacken.
6. Mit Staubzucker bestreuen.