

© Birgit Höllbacher

Dauer: Mittel
Kategorie: Vegetarisch
Saison: Sommer
Verfasst von: Birgit Höllbacher

Zutaten

SCHÖPFER Milch 4 SCHÖPFER Dinkelmehl 125 G Butter 1 PRISE Salz 1TRAGERL Kirschen (nach Belieben) Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- 1. Milch in eine Pfanne geben und mit der Hälfte der Butter und Salz erhitzen.
- 2. In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schüssel geben.
- 3. Einen ganz dünnen Wasserstrahl in die Schüssel laufen lassen und gleichzeitig mit einer Gabel das Mehl durchquirlen, sodass kleine Nockerl entstehen.
- **4.** Wenn die Milch aufkocht, dann die ganzen Mehl-Nockerl in die Milch geben und mit einer Küchenhilfe gut durchstechen und verrühren.

Wichtig: Ab jetzt nicht mehr von der Seite weichen, da es sehr leicht und schnell anbrennen kann.

- 5. Immer wieder etwas Butter dazugeben und fest durchstechen und rühren.
- **6.** Wenn das Muas schon schön goldbraun ist (je nach Belieben, ob man es knuspriger oder weicher mag), die Kirschen für ca. fünf bis zehn Minuten unterheben, um diese zu erwärmen.
- 7. Nun kann man das köstliche Muas mit Staubzucker bestreuen und mit einem Glas Milch servieren.