



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 2 Personen

.....

Verfasst von: Sabrina Radacher

.....

Zutaten

.....

500 G Mehl

.....

500 ML Milch

.....

1 PRISE Salz

.....

300 G St. Veiter Kirschen

.....

Zucker, Staubzucker

.....

Butter zum herausbacken

.....

Zubereitung

1. Milch aufkochen und in eine Schüssel mit dem Mehl und dem Salz dazugeben und rasch zu einem klumpigen Teig verrühren.
2. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und anbraten.
3. Mit einem “Muaser” (Teigschaufel) in kleine Stücke zerstecken.
4. Abschließend gewaschene St. Veiter Kirschen unterheben, mit Zucker / Staubzucker bestreuen.
5. In einer “Muaspfanne” servieren und mit einem Glas Milch genießen.

Die St. Veiter Kirsche ist eine echte Spezialität aus dem Pongau.