St. Veiter Kirschmuas



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 zerstechen.
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.