

| - 24 | © Familie ○bauer |
|------|------------------|

| Dauer: Schnell |
|--|
| |
| Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte |
| Vegetarisch |
| |
| Saison: Sommer Herbst |
| |
| Für: |
| |
| Verfasst von: Familie Obauer |

Zutaten

| 500 G | Schwarzbeeren (wilde Heidelbeeren) |
|-------|------------------------------------|
| 200 G | Tauernroggenvollmehl |
| 20 ML | Milch |
| 2 EL | Butterschmalz |
| | Salz |
| | Staub- und Kristallzucker |

Zubereitung

- 1. Schwarzbeeren mit Mehl und einer Prise Salz vermischen, unter ständigem Rühren so viel kochende Milch zugießen, dass eine zähe Masse entsteht.
- 2. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Nockenmasse löffelweise in die Pfanne setzen und anbraten. Nocken wenden, Deckel auf die Pfanne legen. Nocken noch ein paar Minuten braten.
- 3. Mit Kristallzucker und Staubzucker bestreut servieren.

Das Rezept befindet sich im Kochbuch: Der Jaga und der Koch