Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Heidelbeernocken

Griaß di Rezepte | Früchte | Hausmannskost | Österreichisch | Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Heidelbeeren waschen und auf einem Küchenpapier abtrop- fen lassen. Zucker, Milch und Mehl gut vermengen. Dann die Heidelbeeren unterheben. Butterschmalz oder Butter in einer heißen Pfanne schmelzen lassen. In die Pfanne je einen Esslöffel von der Masse geben und flach drücken. Die Nocken von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und dann mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 250 g Heidelbeeren
- 1 EL feiner Kristallzucker
- 250 ml Milch
- 100 g Mehl
- 2 EL Butterschmalz oder Butter
- 4 EL Staubzucker