

Heidelbeernocken

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Heidelbeeren
3	Eier
250 G	Mehl glatt
200 G	Milch
3 EL	Öl
1 PRISE	Salz
180 G	Staubzucker

Zubereitung

1. Heidelbeeren waschen bzw. gut säubern.
2. Eier trennen und Dotter mit Zucker schaumig rühren und leicht salzen.
3. Mehl und Milch dazu geben, sodass ein dicker Teig entsteht.
4. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und mit den Heidelbeeren vorsichtig in den Teig unterheben.
5. In einer Pfanne das Öl erhitzen und esslöffelgroße Nocken einlegen und ausbacken.
6. Nocken mit Staubzucker bestäuben und dazu ein Glas Milch reichen.