



## **SCHWARZBEERNOCKEN**

### **ZUTATEN (für ca. 4 Personen):**

400 g frische Schwarzbeeren  
100 g griffiges Mehl  
50 ml Milch  
2 EL Butter  
Kristallzucker  
Staubzucker  
gesüßter Sauerrahm  
Zitrone | Vanillezucker | Vanilleeis

### **ZUBEREITUNG:**

Die Schwarzbeeren mit Mehl und Milch kräftig verrühren, dabei ungefähr die Hälfte der Beeren zerquetschen, damit der Saft austritt. In einer Pfanne 1 EL Butter aufschäumen lassen und kleine Nocken der Schwarzbeermasse darin anbraten. Nach etwa 3 Minuten mit Kristallzucker bestreuen, nochmals 1 EL Butter zugeben und wenden. Wieder mit Kristallzucker bestreuen und 3 Minuten braten.

Am besten serviert man die Schwarzbeernocken mit Staubzucker, gesüßtem Sauerrahm und einer Kugel Vanilleeis.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das Neubergerhof- Küchenteam!**