



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!