

ZUTATEN:

- 400 g Schwarzebeeren
(frisch oder tiefgefroren)
- 100 g griffiges Mehl
- 50 ml Milch
- 2 EL Butter
- Kristallzucker, Staubzucker,
gesüßter Sauerrahm,
Zitrone, Vanillezucker, Vanilleeis

Schwarzbeernocken

ZUBEREITUNG:

Die Schwarzebeeren 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.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
12 Stück



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam