



Klassische MOOSBEERNOCKEN



 30 min.
 leicht
 2

Das brauchst Du:

50 ml **LIEBLINGSHEUMILCH**, 300 g frische Heidelbeeren, 150 g Mehl,
20 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, etwas **SENNEREIBUTTER**

So machst Du's:

Du beginnst mit den Heidelbeeren. Zuerst waschen und gut abtrocknen. Jetzt kannst Du das Mehl mit den Eiern, Zucker und einer Prise Salz verrühren. Nun die Heidelbeeren hinzufügen unditerrühren bis die Heidelbeeren aufbrechen.

Dann soviel Heumilch zugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Etwas Sennereibutter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Teig mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und goldgelb herausbacken.

Genuss-Tipp:

Während der Sommerzeit gibt's immer frische Heidelbeeren und da passt am Besten unsere Almmilch in den Teig oder pur im Glas dazu. Übrigens: Heidelbeeren werden auch Moosbeeren oder Blaubeeren genannt.