Frisch gekocht
Freitag, 22. Juli 2016

Rezept von Andreas Wojta

Moosbeernocken

30 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

50 ml Milch, 80 ml Wasser, Mark von 1 Vanilleschote, Prise Zimt, 60 g Butter, 150 g glattes Mehl, 3 Eier, 250 g tiefgekühlte Moosbeeren (Heidelbeeren), 3 EL Zucker, 1 EL Zimt, Butterschmalz zum Backen.
Für das Sauerrahmeis: 500 ml Sauerrahm, 250 ml Schlagobers, 300 g Staubzucker, 1 TL Vanillezucker, Saft von 2 Zitronen.

Zubereitung

Die Milch mit dem Wasser, dem Vanillemark, dem Zimt und der Butter aufkochen. Das Mehl zugeben und alles gut verrühren. In eine Schüssel umfüllen und die Eier in die nicht mehr zu heiße Masse einrühren. Die Moosbeeren mit den Händen untermischen. Die Masse kurz ruhen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, aus der Masse kleine Nocken formen und diese goldgelb braten. Für das Sauerrahmeis alle angeführten Zutaten verrühren und in einer Eismaschine frieren.
Die Moosbeernocken mit Zimt-Zucker bestreut mit dem Sauerrahmeis servieren.