

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Schwarzbeernocken

15 Minuten/leicht



---

### Zutaten für 4 Personen

400 g frische Schwarzbeeren (bei Verwendung von TK Beeren weniger Milch verwenden),  
100 g griffiges Mehl, 50 ml Milch, 2 EL Butter, Kristallzucker, Staubzucker.

Für den gesüßten Sauerrahm: 200 g Sauerrahm, 80 g Joghurt, Staubzucker, 1 Zitrone, 1 Orange.

### Zubereitung

Die Schwarzbeeren mit Mehl und Milch kräftig verrühren. Dabei ungefähr die Hälfte der Beeren zerquetschen, damit der Saft austritt.

In einer Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen und kleine Nocken der Schwarzbeerenmasse darin anbraten. Nach etwa 3 Minuten mit Kristallzucker bestreuen, die restliche Butter zugeben und wenden. Abermals mit Kristallzucker bestreuen und wieder 3 Minuten braten lassen. Mit Staubzucker bestreut anrichten.

Für den gesüßten Sauerrahm Sauerrahm, Joghurt, Staubzucker, Zitrusaft und –schale verrühren. Durch ein Sieb in eine Syphonflasche füllen, eine Kapsel eindrehen und kalt stellen.

Die Schwarzbeernocken mit etwas gesüßtem Sauerrahm servieren.

### TIPP:

Wenn keine Syphonflasche vorhanden ist, kann der gesüßte Sauerrahm auch als Creme serviert werden.

Vanilleeis oder ein Glas kalte Milch passen auch sehr gut zu den Schwarzbeernocken.