

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Schwarzbeer Miasl

**Koch: Jürgen Schrempf**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Mehl
- Salz
- ½ L Milch
- 200 g Butter
- 6 EL Zucker
- Zimt
- 6-8 EL Schwarzbeeren

#### Zubereitung

**1.** Für das Miasl zuerst das Mehl in eine Schüssel geben und etwas salzen. Dann die Milch in einem Topf aufkochen lassen und die Butter in der Pfanne erhitzen.

**2.** Sobald die Milch kocht, die heiße Milch in die Schüssel zum Mehl geben, sofort verrühren und die Masse anschließend ganz schnell in die inzwischen heiße Butter in die Pfanne geben. Dann mit einem „Muaser“ in der Pfanne solange stochern, bis die Masse eine bröselige Konsistenz aufweist.

Quelle: ORF extra

**Muaser** = Pfannenwender aus Stahl mit einem flachen Ende.

**3.** Das Miasl darf gerne ein wenig Farbe haben, sollte aber nicht zu braun werden. Sobald es die gewünschte Bräune erreicht hat, den Zucker und etwas Zimt zugeben und zum Schluss die Schwarzbeeren untermischen, anrichten und genießen.

**Tipp:** Das Miasl kann genauso mit Kirschen oder Rosinen gemacht werden. Dazu passt am besten Milchkaffee oder schwarzer Tee mit Milch.