

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pinzgauer Moosbeernocken mit Zimtzucker & Vanilleeis

Koch: Florian Unseld

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Nocken

- 500 g Moosbeeren (Heidelbeeren), gewaschen und entstielt
- 200 g Mehl (glatt)
- ca. 150 ml Wasser oder Milch
- Salz
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Ei (optional)
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Ausbacken

Zum Servieren

- Zimt-Zucker
- Vanilleeis (nach Belieben auch vegan)

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz, Ei und Kristallzucker in einer Schüssel vermengen. Nach und nach Wasser oder Milch einrühren, bis ein zähflüssiger, glatter Teig entsteht.

2. Anschließend die Moosbeeren vorsichtig unter den Teig heben, sodass sie möglichst ganz bleiben und nicht zerdrückt werden.

3. Nun reichlich Butterschmalz oder Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise mit einem Esslöffel in die Pfanne setzen und die Nocken bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils etwa 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

4. Zum Schluss die warmen Moosbeernocken auf Tellern anrichten, großzügig mit Zimt-Zucker bestreuen und nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis servieren.