

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schwarzbeernocken

Zutaten

(für 4 Personen)

- 400 g Schwarzbeeren
- 100 g griffiges Mehl
- 50 ml Milch
- 20 g Butter
- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL Staubzucker

Zubereitung

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

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und kleine Nocken der Schwarzbeermasse darin anbraten. Nach etwa 3 Minuten mit Kristallzucker bestreuen und wenden. Abermals mit Kristallzucker bestreuen und wieder 3 Minuten braten lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren. Dazu passt Vanilleeis, Rumeis oder einfach ein Glas kalte Milch.

Quelle: ORF extra