

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Zweierlei Nock`n

Koch: Stefan Mittersteiner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Apfelnocken

- 600 g geriebene Äpfel (ohne Schale)
- 300 g Mehl (glatt)
- 2-3 EL Zimt-Kristallzucker-Mischung
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Schwarzbeerenocken

- 600 g Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
- 300 g Mehl (griffig)
- Kristallzucker
- heißes Wasser
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Zubereitung

1. Für die Apfelnocken die geriebenen Äpfel mit dem Mehl und einer Mischung aus Zimt und Kristallzucker (Menge nach Geschmack) in einer Schüssel vermengen. In einer großen Pfanne ausreichend Butterschmalz erhitzen, aus der Masse mit Hilfe eines Löffels kleine Nockerln stechen, diese ins heiße Butterschmalz einlegen, sanft andrücken und schwimmend beidseitig goldbraun backen. Anschließend herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Für die Schwarzbeerenocken die gewaschenen Schwarzbeeren in einer Schüssel mit dem Mehl, etwas Kristallzucker und so viel heißem Wasser vermengen, dass ein leichter Nockerlteig daraus entsteht. In einer großen Pfanne ausreichend Butterschmalz erhitzen, aus der Masse mit Hilfe eines Löffels kleine Nockerln stechen, diese ins heiße Butterschmalz einlegen, sanft andrücken und schwimmend beidseitig goldbraun backen. Anschließend herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Zum Schluss beide Nocken auf einem flachen Teller anrichten, mit reichlich Staubzucker bestreuen und mit frischer Minze garnieren.

Tipp: Zu den zweierlei Nock`n passt hervorragend Vanilleeis oder ein Schwarzbeerenspiegel sowie ein Glas frische, kalte Vollmilch!