



2 Personen



30 Minuten

Klassische Moosbeernocken

ZUTATEN

- 50 ml frische Almmilch
- 300 g frische Heidelbeeren
- 150 g Mehl
- 20 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- etwas Sennereibutter

ZUBEREITUNG

Du beginnst mit den Heidelbeeren.

Zuerst waschen und gut abtrocknen.

Jetzt kannst Du das Mehl mit den Eiern, Zucker und einer Prise Salz verrühren.

Nun die Heidelbeeren hinzufügen unditerrühren bis die Heidelbeeren aufbrechen. Dann so viel Almmilch zugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht.

Etwas Sennereibutter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Teig mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und goldgelb herausbacken.

