



4 Personen



30 Minuten

Zillertaler Melchermuas

ZUTATEN

- 750 ml frische Almmilch
- 300 g Sennereibutter
- 500 g glattes Mehl
- etwas Salz
- Preiselbeeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Zuerst lässt Du die Hälfte der Sennereibutter in einer Pfanne schmelzen.

Dann das Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren erhitzen. Jetzt mit der frischen Almmilch aufgießen und mit Salz abschmecken und solange rühren, bis es glatt wird und leicht zu blubbern anfängt.

Das ist das sogenannte Vorkoch!

Jetzt kannst Du in einer beschichteten Pfanne die restliche Butter schmelzen.

Nun das Vorkoch in die heiße Pfanne geben und so lange schwenken, bis das „Muas“ auf beiden Seiten goldbraun wird.

Mit Preiselbeeren oder auf gut Zillertalerisch „Granten“ servieren und echtes Almfeeling genießen!

