



Benötigte Zutaten

6	Eier
200 g	Milch
	Salz
1/2	Vanilleschote
2 EL	Zucker
200 g	Mehl
400 g	Heidelbeeren

Schwarzbeernocken

Ein typisches Salzburger Rezept

Anleitung

Die Eier trennen und die Dotter mit Milch, Salz, Mark der Vanilleschote, Zucker und Mehl mit einem Handmixer einige Minuten rühren. Das Eiklar steif schlagen und zusammen mit den Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig mischen.

Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen, mit einem nassen Löffel Nocken aus dem Teig stechen, in die Pfanne einlegen, leicht auseinander fließen lassen und von beiden Seiten herausbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPP: Anstelle von Heidelbeeren kann man auch Äpfel, Zwetschken oder Kirschen nehmen.

Quelle: Traditionelle Küche Salzburg



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten