



Benötigte Zutaten

1/2 kg	Schwarzbeere
200 g	Lungauer Tauernroggenvollmehl
20 ml	Premium Alpenmilch
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Staubzucker
	Kristallzucker

Schwarzbeernocken

aus der Küche der Obauer-Brüder

Anleitung

Zubereitung

1. Schwarzbeeren mit Mehl und einer Prise Salz vermischen.
2. Unter ständigem Rühren so viel kochende Milch zugießen, dass eine zähe Masse entsteht.
3. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen.
4. Die Nockenmasse löffelweise in die Pfanne setzen und anbraten.
5. Nocken wenden, Deckel auf die Pfanne legen und noch ein paar Minuten braten.
6. Mit Kristallzucker und Staubzucker bestreut servieren.

Schwarzbeeren mit Mehl und einer Prise Salz vermischen, unter ständigem Rühren so viel kochende Milch zugießen, dass eine zähe Masse entsteht.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Nockenmasse löffelweise in die Pfanne setzen und anbraten. Nocken wenden, Deckel auf die Pfanne legen. Nocken noch ein paar Minuten braten.

Mit Kristallzucker und Staubzucker bestreut servieren.

Das Rezept findet sich im Kochbuch: **Der Jaga und der Koch**

Salzburg schmeckt

Ein Rezept von
Salzburg schmeckt