Süße Kerschnudeln

Ein altes Rezept aus dem SalzburgerLand

Anleitung

1. Kirschen waschen, entkernen ud halbieren.
2. Eier, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren, Zucker und Salz hinzufügen und nochmals gut durchmischen.
3. Danach die Kirschen unterheben.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, vom Teig Stücke abschneiden und jeweils auf beiden Seiten goldbraun backen.
5. Abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreut servieren.

Benötigte Zutaten

500 g	Kirschen
6	Eier
100 ml	Premium Alpenmilch
120 g	Mehl
2 EL	Zucker
etwas	Salz
	Öl zum Backen
	Staubzucker
	Zimt

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten