

Schwarzbeernocken

Blaue Finger, blaue Zähne und eine blaue Zunge – es ist Schwarzbeerzeit in Osttirol. Schwarzbeeren oder wie sie noch genannt werden: Heidelbeeren, Blaubeeren oder im Dialekt „Zwoschban“.

Heute zeige ich euch, wie ihr Schwarzbeernocken zubereiten könnt.

- Vorbereitungszeit: 10 Minuten
- Garzeit: 10 Minuten
- Gesamtzeit: 20 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten für Schwarzbeernocken:

Zutaten für 4 Personen

- 2 Eier
- $\frac{1}{4}$ Liter Milch
- 25 dag Mehl
- etwas Salz, Vanilleschote und ein Spritzer Zitrone
- 400 g Schwarzbeeren
- Staubzucker zum Bestreuen

Eier, Milch, Mehl, Vanilleschote, einen Spritzer Zitrone und etwas Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Fett erhitzen. Einen Löffel Teig in die Pfanne geben und die Schwarzbeeren darauf geben. Sobald die Masse am Boden gestockt ist vorsichtig umdrehen und fertig backen. Auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen – Mahlzeit!

Tipps von der Köchin:

Wenn man die Heidelbeeren vorher bemehlt, sinken sie nicht so leicht auf den Boden des Teiges ab.

Sollte nicht für Kinder gekocht werden, gibt man einen Schluck Rum in den Teig. Dies ist schmackhaft und der Teig nimmt nicht so viel Fett auf.