

MOOSBEERNOCKEN

Zutaten für ca. 7 Stück Moosbeernocken

Zeitaufwand: ca. 20 min

2 Eier

200 ml Milch

110 g Mehl

1 Prise Salz

1 Schuss Rum

1/4 kg Moosbeeren

Rapsöl oder Butter zum Herausbacken

Staub- oder Feinkristallzucker zum Bestreuen

1. Eier, Mehl, Milch, Salz und Rum mit dem Schneebesen zu einem etwas kompakteren Teig verrühren. Die Moosbeeren vorsichtig unterheben.
2. Eine gute Menge an Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Mit einem großen Löffel Häufchen der Moosbeernocken eingießen und mit einem Löffel etwas auseinander streichen. Dabei etwas Platz lassen, damit die Nocken nicht zusammen hängen.
3. Die Moosbeernocken auf beiden Seiten hellbraun herausbacken, aus der Pfanne nehmen und noch warmer mit Zucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Naschen!

Deine friedarosa