

Tiroler Moosbeer-Nocken

Für zwei Personen

125 g Wildheidelbeeren, TK	1 Zitrone	2 Eier
30 g Butter	80 g Mehl	100 g Puderzucker
150 ml Milch	125 g saure Sahne	30 ml Mineralwasser
Minzblätter, Salz		

Die Eier mit der Milch in einer Schüssel vermengen und etwas Mineralwasser darunter mischen. Nach und nach das Mehl dazugeben. Die tiefgekühlten Heidelbeeren zu dem Teig geben und das Ganze mit etwas Salz abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und anschließend kleine Portionen des Teigs in die Pfanne geben. Die Nocken flachdrücken und von beiden Seiten anbraten. Währenddessen etwas von der Zitronenschale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Den Zitronenabrieb und den Saft zusammen mit der sauren Sahne vermischen und mit etwas Puderzucker abschmecken. Die Moosbeernocken zusammen mit dem Zitronensauerrahm auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

Werner Dilitz am 27. März 2014