Schwarzbeermuas

Dauer: Schnell Kategorie: Frühstück Hauptspeisen Nachspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Weizenmehl
1 TL	Salz
0,5 L	kochende Milch

Zubereitung

1. Zutaten rasch zu einem Teig verrühren.
2. Großzügig Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.
3. Dann den Teig mit einer Teigschaufel (Muaser) mundgerecht zerkleinern.
4. Zum Schluss noch frische Schwarzbeeren (auch Kirschen oder andere Früchte) dazugeben und kurz unterheben.

SEMINAR BÄUERINNEN