Kirschmuas

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

4 SCHÖPFER	Milch
4 SCHÖPFER	Dinkelmehl
125 G	Butter
1 PRISE	Salz
1 TRAGERL	Kirschen (nach Belieben)

Zubereitung

1. Milch in eine Pfanne geben und mit der Hälfte der Butter und Salz erhitzen.
2. In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schüssel geben.
3. Einen ganz dünnen Wasserstrahl in die Schüssel laufen lassen
   und gleichzeitig mit einer Gabel das Mehl durchquirlen,
   sodass kleine Nockerl entstehen.
4. Wenn die Milch aufkocht, dann die ganzen Mehl-Nockerl in die Milch geben
   und mit einer Küchenhilfe gut durchstechen und verrühren.

   Wichtig: Ab jetzt nicht mehr von der Seite weichen, da es sehr leicht und schnell anbrennen kann.
5. Immer wieder etwas Butter dazugeben und fest durchstechen und rühren.
6. Wenn das Muas schon schön goldbraun ist
   (je nach Belieben, ob man es knuspriger oder weicher mag),
   die Kirschen für ca. fünf bis zehn Minuten unterheben, um diese zu erwärmen.
7. Nun kann man das köstliche Muas mit Staubzucker bestreuen und mit einem Glas Milch servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN