Moosbeerdatschi

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Sommer

Zutaten

500 ML	Milch
300 G	Mehl
1 PRISE	Salz
1 TL	Vanillezucker
3	Eier
CA. 100 G	Moosbeeren

Zubereitung

1. Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker gut miteinander verrühren.
2. Die Eier unterheben.
3. Bevor die Datschi herausgebacken werden, die Moosbeeren vorsichtig zugeben.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
5. Mit einem großen Löffel kleine Teighäufchen in die Pfanne geben und beidseitig herausbacken.
6. Mit Staubzucker bestreuen.

SEMINAR BÄUERINNEN