St. Veiter Kirschmuas

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Sommer

Zutaten

500 G	Mehl
500 ML	Milch
1 PRISE	Salz
300 G	St. Veiter Kirschen
	Zucker, Staubzucker
	Butter zum herausbacken

Zubereitung

1. Milch aufkochen und in eine Schüssel mit dem Mehl und dem Salz dazugeben und rasch zu einem klumpigen Teig verrühren.
2. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig hineingeben und anbraten.
3. Mit einem “Muaser” (Teigschaufel) in kleine Stücke zerstechen.
4. Abschließend St. Veiter Kirschen unterheben, mit Zucker und Staubzucker bestreuen.
5. In einer “Muaspfanne” servieren und mit einem Glas Milch genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN