

Heidelbeernockerl

Die Geschichte dazu:

Die Heidelbeernockerl habe ich aus Österreich mitgebracht. Dort wurden die Waldheidelbeeren direkt aus den Bergen von den Bäuerinnen geerntet.

Um dieses Dessert zu machen braucht man nicht viel.

Etwas Mehl, Milch, etwas Salz und frische Waldheidelbeeren, oder wie man in Österreich sagt: Moosbeeren.

Als ich mich mit 19 Jahren selbständig gemacht habe, durfte dieses Dessert natürlich nicht in meinem Restaurant fehlen.

Dadurch habe ich auch meine Frau kennengelernt, weil sie fast täglich in mein Restaurant gekommen ist, um bei mir Waldheidelbeernockerl zu essen.

Heute haben wir 3 Kinder und sind glücklich verheiratet 😊
Liebe geht anscheinend wirklich durch den Magen.

REZEPT

Zutaten:

Mehl
Milch
Butter
Salz
Zucker

Eine Pfanne, und eine Palette zum Wenden

Zubereitung:

Zutaten abwägen, Mehl und Milch zu einem zähen Teig verrühren, dann die Waldheidelbeeren unter den Teig rühren und eine Prise Salz hinzugeben.

Die Pfanne mit etwas Öl erhitzen und aus den Teig Nocken stechen und in die Pfanne geben.

Jetzt kommt das Schwierige an den Nockerl. Sie müssen auf allen Seiten gleichmäßig angebraten werden und vor jedem Wenden mit Butter und Zucker versehen werden.

Man muss aufpassen, dass Sie nicht zu dunkel werden. Wenn die Nockerl 3 – 4 mal gewendet worden sind, darf man einen Schluck Wasser hinzugeben, um eine Soße zu bekommen.

Die Nockerl kurz ziehen lassen, dann auf einen Teller anrichten.
Dazu passt am besten Joghurteis.