

Heidelbeernocken

[Griaß di Rezepte](#)[Früchte](#)[Hausmannskost](#)[Österreichisch](#)[Sommer](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Die Heidelbeeren waschen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Zucker, Milch und Mehl gut vermengen. Dann die Heidelbeeren unterheben. Butterschmalz oder Butter in einer heißen Pfanne schmelzen lassen. In die Pfanne je einen Esslöffel von der Masse geben und flach drücken. Die Nocken von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und dann mit Staubzucker bestreuen.



ZUTATEN

250 g Heidelbeeren

1 EL feiner Kristallzucker

250 ml Milch

100 g Mehl

2 EL Butterschmalz oder Butter

4 EL Staubzucker