

# MOOSBEERNOCKEN



## MOOSBEERNOCKEN

In den Bergen Tirols, tief in den Bergen findet man einen ganz besonderen Schatz: Blaubeeren, so aromatisch wie keine andere Sorte, tiefblau und besonders fruchtig.

Diese Blaubeeren sind die Grundlage, für einen Tiroler Klassiker, der auf keiner Alm und bei keinem traditionellen Essen fehlen darf: Moosbeernocken.

### Zutaten

3 Eier (Gr. L) / 50 g Zucker / 150 g Mehl / 300 - 400 g Blaubeeren\* / ausreichend Butterschmalz zum Herausbraten / 100 g Zucker / 200 ml Wasser

### \*Wichtig

TK-Blaubeeren oder frisch aus dem Wald gepflückte verwenden. Kultur-Blaubeeren färben den Teig nicht und sind nicht aromatisch genug.

### Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann das Mehl portionsweise dazu mixen.
2. Die Blaubeeren dazugeben und von Hand unterrühren bis sich der Teig tiefviolett verfärbt hat.
3. Wasser und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren.

4. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz auf mittlere Hitze (nicht zu heiß) erhitzen und je einen großen Esslöffel der Blaubeermasse hineingeben.
5. So lange anbraten, bis die Oberseite nicht mehr flüssig ist, dann wenden und durchbraten.
6. Jede fertige Moosbeernocken kurz im Zuckerwasser wenden, herausnehmen und warmstellen.
7. Mit Vanilleeis, Vanillesauce oder pur servieren.

Rezept und Foto von Marian Moschen  
Buch: Mann backt Heimat

Gebacken mit  
**RIESS Schlemmerpfanne Color Blau**



Erhältlich in Ø 24 cm  
Artikelnummer: 0601-019  
Mehr Infos unter [www.riess.at](http://www.riess.at)