

Tiroler Kirschnocken



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 3-4 Portionen als Dessert)

- 100g Mehl
- 1/2 kg entstielte und entsteinte Kirschen
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 100g Milch
- Salz, Vanillezucker, Rum
- 60g Butter
- Staubzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Milch, Mehl und Eigelb zu einer glatten Masse verrühren. Eine Prise Salz, Vanillezucker und etwas Rum zugeben. Die Eiweiß mit dem Zucker schaumig schlagen und vorsichtig unter die Mehlmasse heben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und mit einem Löffel kleine Nocken hinein setzen. Die Nocken mit den Kirschen bestreuen und bei schwacher Hitze mit einem Deckel ca. 2-3 Minuten braten lassen. Umdrehen und erneut 2 Minuten mit Deckel garen.

Auf Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen und servieren.