

Schwarzbeernocken



500 g Schwarzbeeren 7 dag Zucker 140 g Mehl 1 Prise Salz	Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
1/16 l heißes Wasser	Mit heißem Wasser übergießen und umrühren.
Butter	In einer Pfanne Butter schmelzen, mit dem Löffel Nocken in die Pfanne drücken und auf beiden Seiten anrösten.
Staubzucker	Die Nocken auf einen Teller geben und mit Staubzucker bestreuen.

☺ TIPP: Statt den Schwarzbeeren können auch kleingeschnittene Zwetschken oder Äpfel verwendet werden.