



## Waldheidelbeer-Nock'n auf Holzfäller Art

### Zutaten für 4 Portionen

- 100 g (½ Teil) Milch
- 800 g (4 Teile) frische Waldheidelbeeren
- 200 g (1 Teil) griffiges Weizenmehl
- gute Prise Salz
- 100–150 g Butter zum Braten
- Kristallzucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Die Milch kurz aufkochen. Waldheidelbeeren verlesen und mit Mehl und Salz mit einem Kochlöffel mischen.

Kochende Milch über die Heidelbeeren gießen und mit dem Kochlöffel gut verrühren, bis die Masse bindet und sich violett verfärbt.

In einer Pfanne 1 EL Butter aufschäumen. Jeweils 1 gehäuften EL Masse in die Pfanne geben, etwas Abstand zueinanderlassen und 4 Minuten pro Seite braten.  
Mit der restlichen Masse wiederholen.

Mit Kristallzucker bestreut noch warm servieren.

Als perfekte Ergänzung empfehlen wir ein Glas kalte Milch zu den Nock'n.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Ihr Team vom Symposium Hotel Post am See – Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen