

Heidelbeer-Nockerln

Für zwei Personen

Für die Heidelbeernockerln:

200 g Weizendunst	1 Ei	250 ml Milch
125 g TK-Heidelbeeren	75 g Heidelbeeren	250 ml Rotwein
250 ml Johannisbeersaft	1 Vanilleschote	1 EL Butter
1 Muskatnuss	1 Prise feines Salz	

Für die Garnitur:

150 g saure Sahne	150 g Zucker	2 Zweige Minze
-------------------	--------------	----------------

Für den Nockerlteig eine Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messerrücken auskratzen. Weizendunst, Ei, Milch, flüssige Butter, Vanillemark und Salz miteinander verkneten.

Zucker in einer Pfanne mit dem Saft einer Zitrone und der Hälfte des Johannisbeersaftes karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Vanilleschote hineingeben, Johannisbeersaft aufgießen und reduzieren lassen.

Aus dem Teig Nocken schaben, in kochendem Wasser garen und in der Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Die Heidelbeer-Nockerln auf Tellern anrichten, mit Sahne und Minze garnieren und servieren.

Stefanie Gaismayer am 09. Juni 2016