

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Nachspeisen

**Saison:** Sommer Herbst

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Maria Schlager-Haslauer

## Zutaten

500 G Heidelbeeren (frisch oder gefroren)

500 ML heiße Milch

300 G griffiges Mehl

1 TL Backpulver

1 PRISE Salz

100 G Zucker

Butterschmalz zum Backen

Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Heidelbeeren in eine Rührschüssel geben und mit so viel heißer Milch übergießen, dass die Heidelbeeren gerade bedeckt sind.
2. Ein paar Minuten ziehen lassen.
3. Die restlichen Zutaten unterrühren und in einer Pfanne bei geringer Hitze beidseitig anbraten.

Zechbarntatscherl (flachgauerisch)

Heidelbeerlaibchen (hochdeutsch)

Moosbinockn (gebirglerisch)

Wir genießen diese Süßspeise gerne als sommerliches Mittagessen mit einem Glas frischer Milch.