



Benötigte Zutaten

750 ml	Premium Alpenmilch
25 g	Premium Teebutter
750 g	Mehl
etwas	Premium Teebutter für die Pfanne
etwas	Staubzucker
einige	eingelegte, entsteinte Schwarzebeeren
einige	eingelegte Sauerkirschen

„Muas“ mit Kirschen oder Schwarzebeeren

„Muas“, wie es hierzulande heißt, ist ein gerührter Rahmschmarren, der mit Zucker und Früchten serviert wird. Bei Familie Bernhofer (Stieglerbauer) in Golling gibt's das traditionelle Gericht mit reichlich Staubzucker und frischen Schwarzebeeren.

Anleitung

1. Milch mit Butter erhitzen.
2. Mehl (Laufener Landweizen) mit einer Prise Salz mischen, mit dem heißen Milch-Butter-Gemisch übergießen und vermengen, bis ein fester Teig entsteht.
3. In einer Eisenpfanne Butter erhitzen und den Teig anbraten und in kleine Stücke reißen.
4. Am Schluss je nach Geschmack Beeren oder Kirschen unterheben und diese noch kurz miterwärmen.
5. Mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Als Beilage passt Apfelkompott oder Apfelmus.

Ein Rezept von
Bäuerinnen