



GUTEN APPETIT

Heidelbeernocken

Zutaten: 500 g Heidelbeeren, 3 Eier, 70 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 140 g Mehl, 200 – 250 ml Milch, Butter zum Herausbacken

Zubereitung: Zucker und Eidotter mit dem Handmixer schaumig rühren. Mehl, Salz und so viel Milch dazugeben, bis ein dickcremiger Teig entsteht. Anschließend die Heidelbeeren hineinmengen. Zuletzt den steif geschlagenen Schnee unterziehen. Pfanne mit reichlich Butter erhitzen und mit dem Löffel einzelne Teignocken einlegen. Nocken mit ca. 6 – 8 cm Durchmesser beidseitig leicht braun backen.

Tipp: Mit Staubzucker bestreuen und sofort auftragen.

Hinweis: Johanna Raudaschl war um 1930 die begnadete Köchin der musizierenden Familie Trapp. Jeden Tag durchzog der Duft von feinsten Suppen, geschmortem Braten oder süßen Buchteln das herrschaftliche Haus in Salzburg. So wie sie von ihrer Großmutter in die Geheimnisse des Kochens und Backens eingeweiht wurde, hat sie ihre Fähigkeiten an Enkelin Irmgard Wöhrl vererbt, welche diesen wahren kulinarischen Schatz geborgen hat und ihn im Trapp Kochbuch (Verlag Anton Pustet, 2010) präsentiert. Die Journalistin Caroline Kleibel begab sich auf biografische Spurensuche und bereitet die berührende Lebensgeschichte der Trapp-Köchin einfühlsam auf.



Für d' Herrschaft und für d' Leut Foto: Verlag Anton Pustet