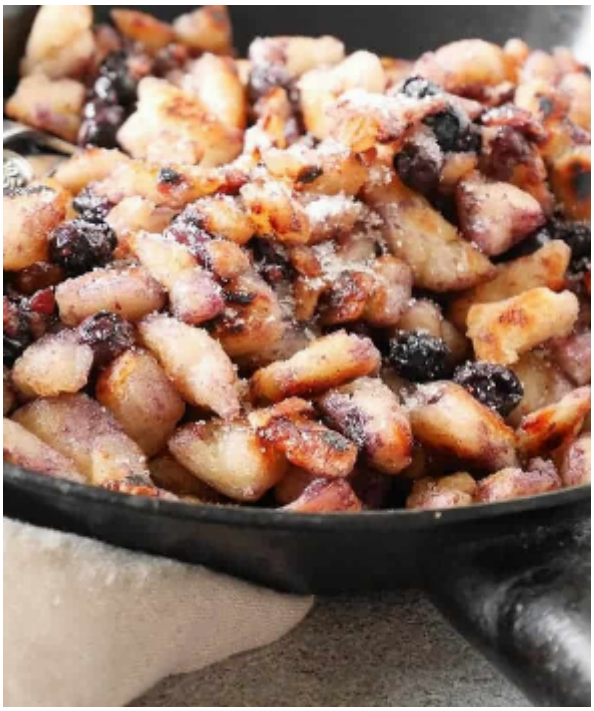
Moosbeermuas

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer



Zutaten

500 G	glattes Mehl
1 TL	Salz
750 ML	kochendes Wasser
250 G	frische Waldheidelbeeren

Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und einrühren. Der Teig soll noch etwas mehlig sein.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen, den Teig kurz anbacken und auf mittlerer Hitze die Masse mit einem Muaser (Backschaufel) immer wieder wenden und zerkleinern.
3. Danach die Heidelbeeren dazugeben und in der Pfanne servieren.
4. Das Muas mit Kristallzucker bestreuen.