

# Kerschmuas - Toni Gschwandtners Lieblingsgericht

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte    Saison: Frühling Sommer    Für: 4 Personen



© Birgit Scheibl/Salzburger Agrar Marketing

## Zutaten

500 G	Weizenmehl
1 PRISE	Salz
750 ML	Milch
150 G	Butter
300 G	Kirschen

**Verfasst von:** Toni Gschwandtner

## Zubereitung

1. Glattes Weizenmehl, Salz und erwärmte Milch (ca. 35 Grad heiß) zu einem Teig verrühren – darf ruhig etwas mehlig bleiben!
2. Den Teig in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben und ein wenig anbraten lassen.
3. Dann umdrehen und in kleine Stücke stechen, anbraten bis die Stücke goldbraun sind.
4. Danach Kirschen draufgeben (auch Zucker & Zimt passen gut dazu) und servieren!

TIPP: Dazu passt hervorragend ein Malzkaffe! Sollten keine frischen Kirschen zur Verfügung stehen, können genau so eingelegte Kirschen verwendet werden!