

Granggnmuas

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

1 PRISE	Salz
0,5 L	heißes Wasser
5 EL	Öl
300 G	Granggn (Preiselbeeren)
2 EL	Feinkristallzucker
600 G	glattes Mehl
60 G	Butter

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Mehl, Salz und heißes Wasser mit einem Muasa (Pfannenwender) zu einem relativ festen Teig verrühren.
2. In einer Eisenpfanne Öl erhitzen und den Teig beidseitig leicht anbraten.
3. Mit dem Muasa stampfen und so in kleine Teile zerstechen.
4. Nach und nach die Butter zugeben, bis der Teig goldgelb gebraten ist.
5. Granggn (tiefgefrorene Beeren zuerst auftauen und abtropfen lassen) unterrühren und mit 2 EL Zucker bestreuen.
6. Am besten gleich in der Pfanne servieren!