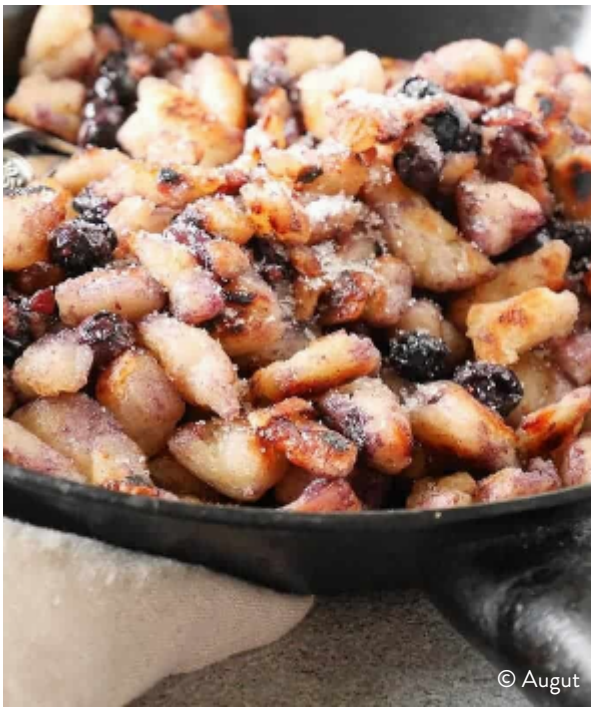
Moosbeermuas

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer



Zutaten

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

Verfasst von: Familie Pichler

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.

Im Pinzgau werden die Heidelbeeren als Moosbeeren bezeichnet.

Die Waldheidelbeeren können auch durch ein anderes Obst ersetzt werden. Besonders gut schmecken auch Kirschen, Äpfel oder Erdbeeren.