

Weinbeerflüggen

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

150 G	glattes Mehl
2	Eier
2 EL	Butter
250 ML	Milch
	Rosinen nach Geschmack
1 PRISE	Salz
4 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Milch mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Eier beimengen und mit einer Prise Salz abschmecken.
3. Rosinen nach Geschmack begeben.
4. Zerlassene Butter unterrühren.
5. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und mit dem Schöpfer die Teigmasse in Portionen in die Pfanne einfüllen (etwa handgroße Flenggen sollen entstehen).
6. Die Flenggen bei mittlerer Hitze goldbraun werden lassen, einmal umdrehen und dann aus der Pfanne nehmen.
7. In einer weiteren gewärmten Pfanne zwischenlagern bis alle Flenggen fertig sind.