

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Beeren Schmarrn

Köchin: Magdalena Schwarz

Zutaten

(4 Personen)

Für den Schmarrn

- 250 g Mehl (glatt)
- 350 ml Milch
- 6 Eier
- Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Zucker
- Butterschmalz zum Anbraten
- 200 g Beeren nach Wahl

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Beeren

Zubereitung

1. Für den Beeren Schmarrn zuerst das Rohr auf 200° C Heißluft vorheizen.

- 2.** Dann das Mehl, eine Prise Salz und die Milch mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen Teig verrühren und die Eier unterheben.
- 3.** Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, den Teig hineingeben, die Beeren darauf verteilen (oder anschließend frisch über den Schmarrn geben) und auf einer Seite goldbraun backen. Anschließend den Schmarrn umdrehen und erst jetzt den Zucker und den Vanillezucker darüber verteilen.
- 4.** Nun die Pfanne für zirka 10-15 Minuten ins Rohr geben, bis der Schmarrn schön aufgegangen und der Zucker karamellisiert ist. Danach den Beeren Schmarrn in der Pfanne mit zwei Löffeln zerreißen.
- 5.** Zum Schluss den Beeren Schmarrn auf einem flachen Teller anrichten, mit frischen Beeren garnieren und mit Staubzucker bestreuen, servieren und genießen.