

Joghurtschmarrn mit Waldbeeren (3-4 Personen)

Zutaten:

160 g Mehl
250 g Bauernjoghurt
2 Dotter
2 Eiklar
50 g Zucker
Abrieb von je ½ Orange und Zitrone
125 g gemischte Beeren
Zimt, Salz, Vanillezucker

Zubereitung:

Joghurt, Dotter und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. das Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen und diesen unter den Teig heben. In einer größeren Pfanne etwas Butter erhitzen, den Teig hineingießen und anbacken lassen, im Rohr bei 190 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen. Wenn er fertig ist, mit einer Gabel und Backschaufel zerreißen. Die gewaschenen Beeren dazugeben und mit dem Staubzucker bestreuen, leicht in einer Pfanne anrösten. Schmarrn auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Werten Sie diese Süße Verführung mit cremigen Vanilleeis auf.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchen-Team

