Schwarzbeerschmarrn

Blaue Hände, blaue Lippen, blaue Zähne: das ist ein sicherer Hinweis, dass in Osttirol die Schwarzbeeren, oder in Mundart auch „Zwospan“ genannt, reif sind. Ein schnelles und sehr beliebtes Gericht ist der Schwarzbeerschmarrn.

- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Garzeit: 15 Minuten
- Gesamtzeit: 30 Minuten
- Portionen/Menge: 2 Portionen

Zutaten für 2 Personen

- 40 g Mehl (ich verwende Dinkelmehl Type 700)
- 1/8 Liter Milch
- 30 g Rohrzucker
- 1 Vanillezucker
- Butter für die Pfanne
- Prise Salz
- 3 Eier (ich habe Osttiroler Hochbergeier genommen)
- ca. 100 g Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung Schwarzbeerschmarrn

Milch wird mit Mehl glatt gerührt. Anschließend kommen die Dotter und etwas Zucker dazu. Gut verrühren. Das Eiweiß wird mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz steif geschlagen und vorsichtig unter die Masse gehoben.

Butter wird in der Pfanne erhitzt – die Pfanne sollte ja nicht zu heiß sein – am besten ist eine mittlere Temperatur. Den Teig in die Pfanne geben und die Schwarzbeeren einstreuen.

Sobald der Teig in der Pfanne angestockt ist, wird er umgedreht und fertig gebacken. Schmarrn in Stücke teilen und mit Staubzucker bestreut servieren. Am besten schmeckt der Schmarrn mit einem Glas frischer Milch. Mahlzeit!

Tipps der Köchin:

– Wenn keine Kinder mitessen, gibt man einen Schuss Rum in den Teig.

– Gerne kann man den Teig auch im Rohr fertig backen. Dann bei 180 Grad Ober- und Unterhitze im Rohr fertig backen.

– Nach dem Zerteilen des Teiges kann man den Schmarrn mit Zucker karamellisieren. Dafür gibt man eine Butterflocke in die Pfanne, streut noch Zucker über den fertigen Schmarrn und lässt ihn in der Pfanne schmelzen.