

Schwarzbeerschmarren

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 **Schwarzbeerschmarren**.

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 Schwarzbeerschmarren

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. Schmarren in Stücke teilen und mit Staubzucker bestreut servieren. Am besten schmeckt der Schmarren 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 Schmarren mit Zucker karamellisieren. Dafür gibt man eine **Butterflocke in die Pfanne**, streut noch Zucker über den **fertigen Schmarren** und lässt ihn in der Pfanne schmelzen.