

# Buttermilchschmarren

Der Buttermilchschmarren ist flauelig leicht und schmeckt unwiderstehlich gut. Das tolle Rezept für die typisch österreichische Süßspeise gelingt ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

250 ml	Buttermilch
1 EL	<a href="#">Butter</a>
40 g	Staubzucker
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
125 g	Mehl
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (abgeriebene Schale)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Backen)
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den **Buttermilchschmarren** das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Die Buttermilch mit der geschmolzenen Butter, Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebenen Zitronenschale, Mehl und Salz vermengen und glatt rühren. Die Eier dazu geben und gut zu einem Teig verrühren.
2. Ein wenig Butter in einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff erhitzen. Den Teig in die Pfanne gießen und kurz anbacken.
3. In das vorgeheizte Backrohr geben und zirka 6 Minuten backen, den Schmarren wenden und goldgelb fertig backen.

4. Den Buttermilchschmarren zerflocken und auf Teller anrichten, mit Staubzucker bestäuben und servieren.

## Tipp

Zum Schmarren ein Kompott servieren, egal ob Apfelkompott, Zwetschken-, Birnen- oder Pfirsichkompott. Traditionell wird dazu ein Zwetschkenröster gereicht, aber auch Apfelmus und verschiedene Marmeladen schmecken wunderbar.