Buttermilchschmarren

Der Buttermilchschmarren ist flaumig 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	Butter
40 g	Staubzucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
125 g	Mehl
4 Stk.	Eier
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (abgeriebene Schale)
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (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 zerpflücken 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.