

Heidelbeer-Schmarrn

Der Heidelbeer-Schmarrn ist ein fluffiger Schmarrn mit frischen Heidelbeeren. Durch die Zubereitung im Backofen wird die Süßspeise außen schön goldbraun und bleibt innen locker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
3 EL	Staubzucker
250 g	Sauerrahm
40 ml	Vollmilch
100 g	Dinkelmehl
25 g	Butter (zum Anbraten)
400 g	Heidelbeeren (Schwarzbeeren)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeer Schmarren** den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiklar gemeinsam mit dem Staubzucker zu einem festen, luftigen Schnee schlagen. Den Sauerrahm mit der Milch und den Dottern in einer Schüssel glatt verrühren. Anschließend das Dinkelmehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben. Dabei möglichst behutsam arbeiten, damit die Masse schön luftig bleibt.
2. Eine große ofenfeste Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Den Schmarrn-Teig in die heiße Pfanne gießen und gleichmäßig verteilen. Die [Heidelbeeren](#) beziehungsweise Schwarzbeeren gleichmäßig über den Teig streuen.
3. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und den Heidelbeer-Schmarrn etwa 20 bis 25 Minuten backen. Sobald die Oberfläche goldbraun ist, die Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Den gebackenen Schmarrn mithilfe von zwei Pfannenwendern in mundgerechte Stücke zerteilen beziehungsweise zerreißen. Mit Staubzucker bestreuen und den Schmarrn nochmals kurz durchschwenken und heiß servieren.

Tipp

Der Heidelbeer-Schmarrn schmeckt besonders gut warm und frisch aus der Pfanne. Dazu passen Vanilleeis, Apfelmus oder ein Klecks geschlagener Obers hervorragend. Wer den fruchtigen Geschmack noch verstärken möchte, kann zusätzlich frische Heidelbeeren über den fertigen Schmarrn geben.