

Nuss-Schmarren

Das Nuss-Schmarren Rezept ist eine weitere Variante der beliebten österreichischen Süßspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	<u>Eier</u>
2 EL	Zucker
5 EL	Mehl (glatt)
1 EL	Maisstärke
100 ml	Milch
1 Prise	Salz
5 EL	Walnüsse
1 EL	<u>Butter</u>
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

- 1. Für den **Nuss-Schmarren** die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen.
- 2. Das Mehl mit der Maisstärke und die Eidotter glatt rühren und die gehackten Walnüsse dazu rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3. Eine Pfanne mit der zerlassenen Butter aus pinseln. Die Schmarren-Masse in die Pfanne gießen, hellbraun anbraten, wenden fertig braten. Mit einem Pfannenwender in Stücke teilen. Auf Teller anrichten und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Zum Nuss-Schmarren passt hervorragend ein Kompott.

