

# 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.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
5 EL	Mehl (glatt)
1 EL	Maisstärke
100 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
5 EL	Walnüsse
1 EL	<a href="#">Butter</a>
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 auspinseln. 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.

