Schmarren mit Lebkuchen

Der Schmarren mit Lebkuchen ist eine weihnachtliche Version der traditionellen Süßspeise. Ein schönes Rezept, das für Abwechslung sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
2 TL	Staubzucker
0.25 Stk.	Vanilleschoten (das Mark daraus)
0.5 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
140 ml	Milch
180 g	Mehl (glatt)
2 EL	Butter
2 EL	Kristallzucker (zum Bestreuen)
1 Prise	Lebkuchengewürz (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Der **Schmarren mit Lebkuchen** ist eine winterliche Variation des beliebten Klassikers. Zu Beginn die Eier trennen. Mit dem Schneebesen oder dem Handrührer Eidotter, Staubzucker, das Mark einer Vanilleschote und das Lebkuchengewürz zu einem durchgängig luftigen Gemisch verrühren. Milch und Mehl nach und nach verrühren und den Teig daraufhin ruhen lassen.

2. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Einen Teil des Eischnees abnehmen und unter den Teig rühren. Den verbleibenden Teil vorsichtiger unterheben. So wird der Teig luftig und locker.

3. In einer Pfanne Butter schmelzen und den Teig hineinfließen lassen. Vor dem Wenden Teigmasse fester werden lassen.

4. Von beiden Seiten bräunen und mit einer Gabel auseinanderreißen.

Tipp

Den Schmarren mit Lebkuchen noch in der Pfanne mit einem Kristallzucker-Lebkuchengewürz-Gemisch karamellisieren lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.