

# Schwarzbeerschmarren

Der Schwarzbeerschmarren gehört zu einer weiteren köstlichen Variante der beliebten österreichischen Nachspeise. Ein Rezept das man unbedingt probieren sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a> (Größe L)
6 EL	Mehl
4 EL	Rohrzucker
150 ml	Milch
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
30 g	<a href="#">Butter</a>
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den **Schwarzbeerschmarren** die Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker steif zu Eischnee aufschlagen.
2. Die Eidotter mit Milch, Mehl und Vanillezucker glatt verrühren und den Eischnee unterheben.
3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Teig einfüllen, goldgelb backen und wenden. Den fertigen Schmarren zerpflücken und die Schwarzbeeren untermischen. Die Nachspeise mit Staubzucker bestäuben und genießen.

## Tipp

Auch außerhalb der Beeren Saison lässt sich der Schmarren hervorragend mit selbst gepflückten, eingefrorenen Schwarzbeeren zubereiten.

