Tiroler Schmarrn mit Preiselbeeren

Der Tiroler Schmarrn mit Preiselbeeren aus Omas Küche ist seit eh und je eine beliebte Hausmannskost. Ein deftiges köstliches Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
3 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Vanillezucker
0.5 EL	Zucker
125 ml	Milch
	Rosinen (nach Belieben)
2 cl	Rum (ein Stamperl)
1 EL	Butterschmalz
1 Prise	Zucker
	Staubzucker
	Preiselbeermarmelade (nach Belieben)

Zubereitung

1. Der **Tiroler Schmarrn mit Preiselbeeren** zählt zu den beliebesten Süßspeisen in Österreich. Dafür das Mehl mit Milch und Salz in eine Rührschüssel geben und verrühren. Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben und umrühren. Rum hinzu gießen und verrühren. Den Teig 10 Minuten rasten lassen.

2. Die Kochplatte auf höchster Stufe erhitzen, Butterschmalz in eine Pfanne mit Deckel geben und zerfließen lassen. Teig in die Pfanne gießen, Rosinen darüber verteilen und mit einem Deckel abdecken.

3. Nach zirka 2-3 Minuten nachsehen ob der Schmarrn aufgegangen ist und eine Farbe angenommen hat, danach wenden und nochmals mit dem Deckel abdecken.

4. Kurz warten und den Teig mit zwei Gabeln auseinnder reissen. Zucker darüber streuen und karamelisieren lassen.

5. Den fertigen Schmarrn auf Teller anrichten mit Staubzucker bestäuben und Preiselbeermarmelade dazu reichen.

Tipp

Der Tiroler Schmarrn schmeckt auch hervorragend mit Apfelmus oder Zwetschkenröster.