

Einkorn-Schmarrn

Zutaten

4	Eier
30g	Zucker
375ml	Milch
125g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1 Prise	Salz
etw.	Vanille (Vanilleschote oder -Zucker)
40g	Butter
etw.	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Eigelb, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig ist
- Milch und Mehl abwechselnd zugeben und glatt rühren
- Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben

Variante 1

- In einer Pfanne die Butter erhitzen, 1/3 des Teiges einfüllen und bei kleiner Hitze backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist
- Vorsichtig wenden und fertig backen
- Mit dem restlichen Teig genauso verfahren
- Teigfladen in Stücke schneiden oder reißen

Variante 2

- Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech einfüllen
- bei 180°C O/U für 15 - 20 Min im Ofen goldgelb backen
- mit einem Messer oder Pizzaschneider in kleine Quadrate schneiden

Fertigstellung

- In der Pfanne eine kleine Menge Butter zerlassen.
- Fladenstücke zugeben und leicht mit Puderzucker bestäuben
- unter wenden nochmals anbraten, so dass der Puderzucker karamelisiert
- Auf Tellern anrichten und evtl. nochmals mit wenig Puderzucker bestreuen

Als Beilage passt Apfelmus aus Äpfeln von den heimischen Streuobstwiesen oder Kompott