



MOOSBEER-SCHMARR'N

4 Portionen

ZUTATEN

150g Mehl Weizenmehl
50ml Milch
200g Moosbeeren (Blaubeeren)
1 Paket Vanille Zucker oder Vanilleextrakt
Prise Salz
2 Eier
1 EL Butterschmalz
Zucker
Staubzucker

Zubereitung

1. Die Hälfte der Blaubeeren durch ein Sieb drücken, damit wir davon nur den blauen Saft bekommen, damit unser Blaubeer-Kaiserschmarr'n eine durchgängige Färbung bekommt.
2. Mehl und Milch und Blaubeersaft in einer Schüssel zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.
3. Vanillezucker oder Vanilleextrakt, 1 El Zucker und eine Prise Salz und die restlichen Blaubeeren unterrühren.
4. Zum Schluss die ganzen Eier hinzugeben und mit einem Schneebesen leicht unterheben. Achtung ! Das Eiklar muss sich nicht komplett mit Grundmasse verbinden.
5. Die Pfanne bei mittlerer Hitze aufheizen und das Butterschmalz hinzugeben. Wenn das Fett heiß ist, den Teig in die Pfanne gießen du gleichmäßig verteilen.
Die Pfanne mit einem Decke zudecken und den Teig bei niedriger Hitze aufgehen lassen.
Wenn der Teig eine goldbraune Farbe hat, diese mit einem Wender umdrehen.
Auf die goldbraune Seite etwas Zucker streuen, und dann den Blaubeer-Kaiserschmarr'n mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen und unter leichter Hitze noch etwas nachbraten lassen.



Hilfsmittel: Grill mit Pfanne oder Dutch Oven

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: ca. 10 Min

Grillmethode: direkt, mittlere Hitze (ca. 150 °C)

Schwierigkeit: leicht

