



Buttermilch-Schmarren

Der Buttermilch-Schmarren ist ein echter österreichischer Klassiker – locker, süß und perfekt für die Hüttenküche. Ob auf der Alm oder daheim: Dieses Rezept bringt den urigen Hauch der Berge direkt auf den Teller.

Anleitung

1. Die Buttermilch mit einem Esslöffel Butter, Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Mehl und Salz glattrühren.
2. Die Eier untermischen.
3. In einer ofenfesten Pfanne bei geringer Hitze einen Esslöffel Butter erhitzen. Den Teig gleichmäßig eingießen, kurz anbacken und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft für 15 bis 20 Minuten goldgelbbacken, nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden. Alternativ in der Pfanne mit Deckel ebenfalls für 15 bis 20 Minuten goldgelb backen und nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.
4. Anschließend in mundgerechte Stücke zerteilen. Mit Staubzucker, Apfelmus und Buttermilch servieren.

Benötigte Zutaten

250 ml **Premium Buttermilch**

2 EL **Premium Teebutter**

2 EL Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Zesten einer halben Bio-Zitrone

125 g Mehl

1 Prise Salz

4 Eier

Zum Servieren

Staubzucker

Apfelmus

Premium Buttermilch



Ein Rezept von cookingcatrin.at