



## Benötigte Zutaten

5	Eier
2 EL	Zucker
	Zesten einer 1/2 Bio-Zitrone
2 Kappen	Rum
400 g	<b>Premium Sauerrahm</b>
3 EL	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
etwas	<b>Premium Teebutter</b>
150 g	Heidelbeeren
75 g	Heidelbeeren zum Garnieren
etwas	Staubzucker zum Servieren

## Sauerrahm Schmarren

mit Heidelbeeren

### Anleitung

### Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker mehrere Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat und eine dickliche weiße Creme entsteht.
2. Die Bio Zitrone waschen und die Zesten abreiben.
3. Die Zitronenzesten und den Rum zur Masse hinzufügen.
4. Löffelweise den Sauerrahm unter Rühren unter die Masse heben.
5. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
6. Nach und nach unter Rühren unter die Masse heben.
7. 125 g Heidelbeeren unter die Schmarren-Masse heben.
8. Die Butter in einer Pfanne schmelzen.
9. Die Schmarren-Masse eingießen.
10. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft ca. 25 Minuten backen.
11. Mit einem Pfannenwender in Stücke reißen.
12. Mit den Beeren und dem Staubzucker garniert, noch warm servieren.

TIPP: Dazu passt ein Glas Salzburg Milch Premium Alpenmilch und eine hausgemachte Vanillesauce.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)