



## Benötigte Zutaten

4	Eier (Größe L)
3 EL	Staubzucker
250 g	<b>Premium Sauerrahm</b>
40 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
100 g	Dinkelmehl
25 g	<b>Premium Teebutter zum anbraten</b>
400 g	Schwarzbeeren
	Staubzucker (zum garnieren)

## Lungauer Schwarzbeerschmarren

Die Lungauer Bergwelt schenkt uns köstliche Schwarzbeeren, die man zu Kuchen, Getränke, aber eben auch zu einem Schmarren verwandeln kann.

### Anleitung

1. Für den Schwarzbeerschmarren das Backrohr auf 175° C Heißluft vorheizen.
2. Das Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen.
3. Den Sauerrahm mit Milch und Dotter vermischen.
4. Dann das Mehl zugeben und die Masse glattrühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben.
5. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Den Teig hineingießen, gleichmäßig verteilen und dann die Schwarzbeeren darüberstreuen.
6. Die Form in das Backrohr schieben und für 20-25 Minuten backen. Wenn der Schmarren oben goldbraun ist, ist er fertig.
7. Mithilfe von zwei Pfannenwendern den Schmarren in Stücke zerreißen und mit Staubzucker bestreuen. Dann noch einmal durchrühren und optional vor dem Servieren noch einmal zuckern.

Tipp: Der Schmarren funktioniert mit allen saisonalen Früchten!



*SalzburgMilch*



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