



## Benötigte Zutaten

300 g	Eierschwammerl
1	Zwiebel (klein)
2 EL	Premium Teebutter
	Salz, Pfeffer
4	Eier
120 g	Mehl
250 ml	Premium Alpenmilch (Alternativ: 200 ml Alpenmilch und 50 ml SalzburgMilch Premium Schlagobers)
2 EL	Schnittlauch für die Garnitur

## Eierschwammerl Schmarren

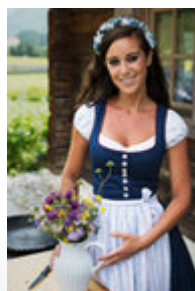
Klassisch österreichisch

### Anleitung

1. Die Eierschwammerl putzen und klein schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
4. Die Schwammerl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Eier in der Küchenmaschine für wenige Minuten schaumig schlagen.
6. Milch (alternativ: Milch und Schlagobers) und Mehl gut verrühren und den Eischaum unterheben. Oder alternativ die Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Die Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.
7. Die Teigmasse in die Pfanne über die Eierschwammerl gießen und gut verrühren.
8. Den Schmarren im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Heißluft für 20 bis 25 Minuten backen.
9. Den Eierschwammerl Schmarren aus dem Ofen nehmen und in Stücke teilen, mit Schnittlauch garniert servieren.

Tipp:

Der Schmarren kann mit würzigem Käse verfeinert werden.



*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin](#)