

November

Birnenschmarren

Süsser Znacht, Dessert oder als Zwischenmahlzeit



Zutaten

3	Eier
1 Päckli	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 EL	Milch
150 ml	Milch
150 g	Mehl
1 Msp	Backpulver
2 EL	Rosinen
3 kleine, süsse	Birnen
2 EL	Butter

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker, 1 Prise Salz und 6 EL Milch verquirlen. Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach mit 150 ml Milch unter die Eigelbmischung rühren. Rosinen untermischen. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Eiweiss steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Hälfte der Birnen darin kurz andünsten. Hälfte des Teiges darübergiessen und bei schwacher Hitze goldbraun braten. Teig vierteln, wenden, mit zwei Gabeln in Stücke reißen und wieder wenden. Den Vorgang mit der anderen Hälfte wiederholen.

Tipps: Ausser dem Päckli Vanillezucker (Vanille hebt die Süsse hervor) ist in diesem Rezept kein zusätzlicher Zucker enthalten, nur die Süsse der Birnen. Puderzucker kann gut weggelassen werden. Ein Früchtekompott passt ausgezeichnet dazu.

Quelle: <http://www.lecker.de/birnen-schmarren-70570.html>