



## Erdbeerschmarrn

*Eine deftige Süßspeise zur Erdbeerzeit.*

### Für 2 Personen

#### Für den Schmarrn:

100 g Weizenmehl (00)

125 ml Milch

3 Eigelb

1 Msp. Salz

3 Eiweiß

1 EL Öl

1 EL Butter

#### Erdbeeren:

2 EL Butter

4 EL Zucker

300 g Erdbeeren

1 EL Puderzucker



### Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und nach Belieben zerteilen. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker beigegeben und karamellisieren. Die Erdbeeren dazugeben, umrühren und warm halten.
2. Das Mehl mit Milch, Eigelb und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Das Öl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und anbraten lassen.
3. Den Schmarrn mit zwei Gabeln ungleichmäßig zerreißen und unter Rühren goldbraun braten. Zum Schluss mit Puderzucker **überstäuben** und mit den karamellisierten Erdbeeren anrichten

### Glossario:

**der Schmarr(e)n:** dolce della cucina austriaca e bavarese a base di uova e farina. Nel senso traslato significa "bugia, balla, fesseria"

**die Msp. = Messerspitze:** punta di un coltello (= pizzico)

**überstäuben:** spolverare