

Buttermilch Schmarren

Zutaten für 4 Personen:

- 300 ml Bergbauern Buttermilch
- 3 Esslöffel Bergbauern Butter
- 80 g Staubzucker
- 200 g Mehl glatt
- 1 Prise Salz
- 5 Eier



Zubereitung:

1. 2 Esslöffel zerlassene Butter mit Staubzucker, Buttermilch, Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel verrühren.
2. 1 Esslöffel Butter in einer flachen Pfanne erhitzen und den verrührten Teig einfüllen, gleichmäßig verteilen, backen bis die Unterseite goldbraun ist und wenden.
3. Anschließend im erhitzten Backrohr (160 Grad, Heißluft) ca. 10 Minuten fertigbacken.
4. Den fertig gebackenen Teig zerteilen und mit Staubzucker bestäuben.

Als Beilage passt wunderbar ein selbstgemachtes Apfelmus und Ribisel aus dem Garten.

Pinzgauer Geheimtipp: Den Schmarren direkt aus der Pfanne heraus in einer geselligen Runde genießen.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

Pinzgau Milch