

Zwetschgen-Schmarrn .

🕒 **45 Min.**
Zubereitungszeit

🍴 **mittel**
Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

450 g	Zwetschgen
100 g	Haselnusskerne, gemahlen
3	Naturgut Bio Eier (Gr. M)
	Salz
80 g	Zucker
2 EL	Vanillinzucker
50 g	Naturgut Bio Weizenmehl Type 550
1 TL	Backpulver
100 ml	Milch
30 g	Butterschmalz
2 EL	Butter
60 g	Puderzucker

Zubereitung:

- 1** Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Haselnusskerne in einer Pfanne unter Rühren kurz anrösten, etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb in einer Rührschüssel mit übrigen Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Mehl, Backpulver und Haselnusskerne zufügen und einarbeiten. Zuletzt die Milch unterrühren und den Eischnee portionsweise unterheben.
- 3** Butterschmalz in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Teig einfüllen und ca. 5 Min. anbacken lassen. Pfanne in den Ofen stellen und Schmarrn darin 7-8 Min. fertig backen.
- 4** Inzwischen Butter in der Pfanne erhitzen. Zwetschgen darin kurz anbraten und mit 50 g Puderzucker bestreuen. Ca. 5 Min. lang leicht karamellisieren lassen. Schmarrn aus dem Ofen nehmen, mit zwei Gabeln in Stücke zupfen und mit Zwetschgenröster anrichten. Mit übrigem Puderzucker bestäuben und servieren.