



## Waldstauden Schwarzeerschmarrn à la Markus

### Das brauchst du:

4Eier	2 EL Butter
200g Milch	150g Heidelbeeren
2½ EL Kristallzucker	evtl. Staubzucker
1 TL Vanillezucker	Früchte
120g Waldstaudenmehl	Kompott
1 Prise Salz	

### Das machst du:

1. Eier trennen. Dotter Milch, Kristallzucker, Vanillezucker und das gesiebte Mehl zu einem glatten Teig rühren. Eiklar mit Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
2. Eine große Pfanne erhitzen, 1 EL Butter zugeben und die gerührte Masse ca. 2cm hoch eingießen, die Heidelbeeren schön verteilen, bei mittlerer Hitze langsam goldgelb anbraten lassen. Danach den Schmarrn wenden, hier kann man den diesen auch Halbieren dann geht es leichter. Danach eventuell nochmals 1 EL Butter dazu geben und wieder goldgelb braten.
3. Als nächsten Schritt den Schmarrn in kleine Stücke „reißen“ (schneiden) und noch kurz weiterbraten. Wer mag kann hier noch zusätzlich einen Kristallzucker in die Pfanne geben, bis dieser karamellisiert.
4. Als letzten Schritt den Schmarrn schön auf den Teller anrichten, beliebig Garnieren und mit einem Kompott servieren. Für alle die es noch gerne etwas süß haben möchten, den Schmarrn noch mit dem Staubzucker bestreuen.