

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

"Almwutz'l" oder Heidelbeerschmarrn

Zutaten

10 Eier
5 EL Zucker
2 EL Vanillezucker
500 g Mehl
1/2 l Milch
4 cl Rum / oder etwas Zitronenzeste
1 Prise Salz
Etwas Butter
Heidelbeeren

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig aufschlagen, am besten mit einer Küchenmaschine. Danach die restlichen Zutaten vorsichtig unterrühren. Masse in eine heiße Pfanne gießen und Heidelbeeren hinzufügen. Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Almwutz'l umdrehen und auf kleiner Flamme mit zugemachtem Deckel etwa zehn Minuten ziehen lassen, damit der Teig gut aufgehen kann.
Mahlzeit!