

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Günther Zudrell

Omas Heidelberschmarren mit Sura-Kees

Zutaten

(4 Personen)

Für den Schmarren

- 200 g doppelgriffiges Mehl
- 4 Eier
- 50 g junger Sauerkäse (Sura Kees = Montafoner Sauerkäse)
- 250 ml Milch
- 1 Packung Vanillezucker
- eine Prise Salz
- 400 g frische Heidelbeeren
- 1 EL Butterschmalz

Für die Garnitur

- Staubzucker zum Bestäuben
- eine Handvoll frische Heidelbeeren
- Minzblätter

Zubereitung

1. Zuerst das doppelgriffige Mehl in eine Rührschüssel geben und mit einer Prise Salz würzen. Dann mit einem Schneebesen die Milch einrühren und die Eier und den Vanillezucker dazugeben und zu einem Teig

Quelle: ORF extra

verrühren. Anschließend den Sauerkäse fein zerbröseln und unter den Teig heben.

2. Nun das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Teigmasse langsam hineingießen. Die Heidelbeeren begeben und die Masse auf beiden Seiten im Butterschmalz backen. Wenn eine Seite goldbraun ist, den Schmarren vorsichtig mit einer Teigkarte umdrehen.

Tipp: Den Teig vor dem Umdrehen mit der Teigkarte vierteln - das erleichtert den Umdreh-Vorgang.

3. Den Schmarren mit der Teigkarte zerreißen, mit einem Deckel zudecken und in der Pfanne noch ganz kurz nachziehen lassen.

4. Zum Schluss den Heidelbeerschmarren auf einem flachen Teller anrichten und mit etwas Staubzucker bestreuen. Frische Heidelbeeren nach Belieben hinzugeben, mit einem Minzblatt garnieren und noch heiß servieren.