

## HOLLERBLÜTENSCHMARREN

### Zutaten

- ½ L Milch
- 280 g Mehl
- 4 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Prise Salz
- Msp. Gemahlene Tonkabohne oder ½ Vanilleschotte
- 6 Holunderblüten/-strauben
- Butter zum Herausbacken
- Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

- ✓ Für den luftigen Hollerblütenschmarren zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren bis die Masse ein schönes Volumen erreicht hat.
- ✓ Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen, die **Holunderblüten** vom Stängel zupfen und dem Schnee unterheben. Danach den Hollerschnee unter den Schmarrenteig heben.
- ✓ Butter in einer Pfanne erhitzen, den Schmarrenteig ca. 1cm hoch in die Pfanne gießen und auf der einen Seite hellbraun backen.
- ✓ Im Anschluss den Schmarren in der Mitte zerteilen, die beiden Hälften umdrehen, fertigbacken und zerstückeln.
- ✓ Den Holunderschmarren aus der Pfanne nehmen und mit etwas Staubzucker bestreut servieren.

### Tipp von Ingrid:

- Für einen **luftig, lockeren Schmarren**, die Eier trennen und aus dem Eiklar Schnee schlagen und behutsam unter die Masse heben.

Viel Spaß beim Zubereiten.

Eure Ingrid