



Hollerschmarrn

Zutaten für 4 Personen Hollerschmarrn:

4 Eier

1 Prise Salz

500 ml Milch

Saft einer ½ Zitrone

275 g Weizenmehl

6-8 Holunderblütendolden

Butter zum Herausbacken

Staubzucker

Die Eier werden getrennt und das Eiklar mit der Prise Salz zu Schnee geschlagen. Das Eigelb wird mit der Milch, dem Zitronensaft und dem Weizenmehl klumpenfrei verrührt. Den Eischnee vorsichtig per Hand unterheben.

Zuletzt zupft man die sauberen Holunderblüten vom Stängel und rührt sie in die Schmarrnmasse ein.

Die Butter wird in einer großen Pfanne erhitzt. Die Masse in die Pfanne gießen und bei kleiner Hitze den Boden hellbraun backen. Sobald der Schmarrn auch an der Oberfläche fest wird, kann man ihn mit dem Pfannenwender teilen und wenden.

Wer diesen Vorgang etwas beschleunigen möchte, kann den Schmarrn auch ein paar Minuten bei Oberhitze in den Backofen geben.

Mit dem Pfannenwender in mundgerechte Stücke teilen und von allen Seiten goldbraun backen.

Der Holunderblütenschmarrn wird mit Staubzucker bestreut und noch warm serviert.

Dazu passt Apfelmus.

