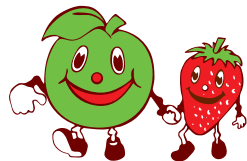

ERDBEEREN MIT SCHMARREN

Traditionell köstlich!



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Für 4-6 Personen:

Zutaten: ¼ l Milch
125 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
ca. 500 g Erdbeeren
Butter, Margarine oder Öl zum Backen
Puderzucker

Zubereitung: Eigelb mit dem Mehl gut verquirlen. Milch nach und nach dazu-
geben.
Eiweiß mit Salz und Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen.
Eischnee unter den Teig heben. Fett in einer Pfanne erhitzen.
Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.
Mit zwei Gabeln in Stücke zupfen und unter Wenden fertig
backen. Schmarren warm stellen und den restlichen Teig in
Portionen wie beschrieben backen.
Erdbeeren säubern und halbieren. Schmarren mit Puderzucker
bestäuben. Zusammen mit den Erdbeeren anrichten.

Guten Appetit!