



**Obstgut Tackheide**

## **Erdbeeren mit Schmarren**

Für 4-5 Personen:

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

Zubereitung: Eigelb mit der Milch gut verquirlen. Mehl nach und nach dazugeben. Eiweiß mit Salz und Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee unter den Teig heben. Fett in der 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. Leicht zuckern, nach Geschmack. Schmarren mit Puderzucker bestäuben. Zusammen mit den Erdbeeren anrichten.

Guten Appetit!