

# Vanille Schmarrn mit marinierten Erdbeeren

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Bayerische Schmankerln, mei, san die guat

## Zutaten

- Für den Schmarrn Teig:
  - 125 g Mehl, gesiebt
  - 200 ml fettarme Milch
  - 2 Eigelb
  - 2 Eiweiß, kalt, steif geschlagen
  - 1 EL Butterschmalz
  - Mark 1 Vanilleschote, ersatzweise 1 Tütchen Vanillezucker
  - 1 TL Zucker, 1 kleine Prise Salz
- Für die marinierten Erdbeeren:
  - 500 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen, verlesen
  - 3-4 Stiele Minze oder Zitronenmelisse, gezupft, gehackt
  - 2 EL Orangensaft
  - Etwas Zitronenabrieb
  - 1-2 TL Honig
  - 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
  - 1 EL Butterschmalz zum herausbacken
  - Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die marinierten Erdbeeren:

### Schritt2

Die weniger schönen Erdbeeren, etwa 20 % mit Orangensaft, Zitronenabrieb und Honig pürieren. (Zauberstab) Vanillezucker und die gehackten Kräuter unter heben, ev. leicht mit Sahnesteif "sämig" binden, mit den Erdbeeren mischen, durchziehen lassen.

### **Schritt3**

Der Vanille Schmarrn Teig:

### **Schritt4**

Das Mehl mit den Eigelben, dem Zucker, 1 Prise Salz

### **Schritt5**

"klümpchenfrei" glatt rühren und die geschmolzene Butter unter heben, ca. 10 min. quellen lassen.

### **Schritt6**

In der Zeit das kalte Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und in 2 Schritten unter den Teig heben.

### **Schritt7**

Den Teig in eine heiße Pfanne,(28 cm;) mit Butterschmalz geben und in zwei Durchgängen, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

### **Schritt8**

Mit zwei Gabeln in Stücke reißen und unter Wenden kurz weiterbacken.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Portionieren, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und die marinierten Erdbeeren dazu geben.

**Rezeptart:** Bayerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-schmarrn-mit-marinierten-erdbeeren/>