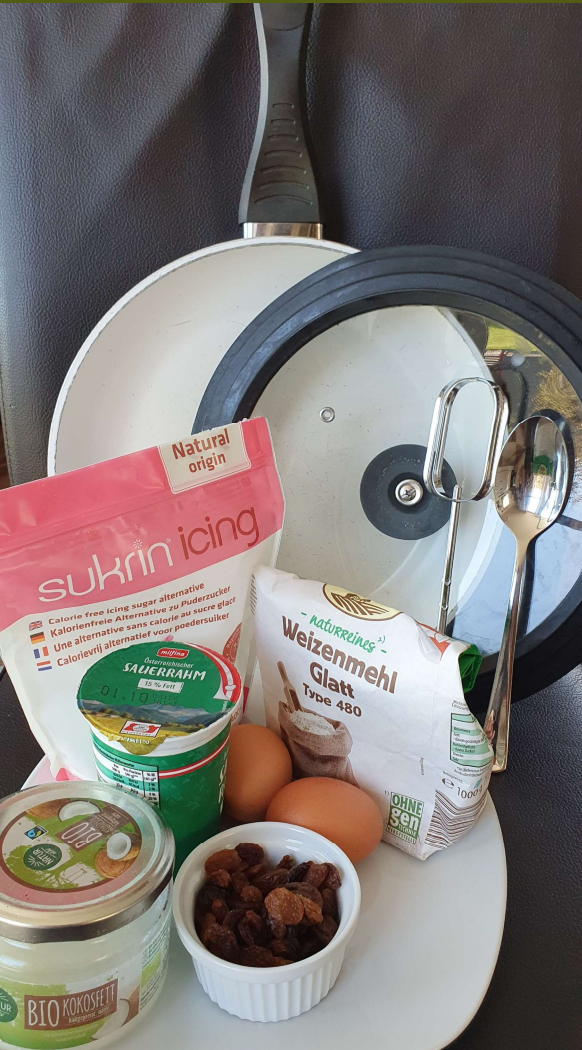


2 EL - Sauerrahm-Schmarrn

Vorbereitung: 15 Min.
Portionen: 1 bis 2
Proteingehalt: 18 g



Du benötigst:

- ✓ 2 EL Sauerrahm (saure Sahne)
- ✓ 2 EL Mehl (Weizen oder Vollkorn)
- ✓ 2 EL Sukrin (Icing)
- ✓ 2 EL Rosinen
- ✓ 2 Eier

- ✓ Kokosfett (pfannenbedeckt)
- ✓ Handmixer
- ✓ Esslöffel
- ✓ Kochlöffel
- ✓ Große Pfanne mit Deckel + Schüssel

Zubereitung in 6 einfachen Schritten

1. Alle „2 Esslöffel-Zutaten“ + 2 Eier mit dem Handmixer in einer Schüssel mixen
2. Kokosfett in einer großen Pfanne erhitzen
3. Die „2 Esslöffel-Masse“ in die Pfanne hinzufügen
4. Deckel auf die Pfanne, bei mittlerer Hitze anbraten bis der Schmarrn „aufgeht“
5. Nach dem Anbraten die Maße mit dem Kochlöffel „zerreißen“ + öfters wenden
6. Eventuell noch mit Sukrin bestreuen, warm servieren und genießen

Vplatten-Tipp

- Wichtig: Deckel auf die Pfanne, damit der 2 EL - Sauerrahmschmarrn „aufgeht“
- Wenn du magst, dann kannst du auch eine Prise Salz zur Masse hinzufügen
- Mit selbstgemachter Marmelade und / oder Apfelmus servieren

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! info@vplatte.de - Tel.: 0800 70 70 070

