

Knusperschmarrn

Teig:

100 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
200 ml Milch
4 Eier (Größe M)
50 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Honeys

Außerdem:

2 EL Speiseöl
Puderzucker
50 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Honeys



etwa 2 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Dazu passt gut Dr. Oetker Kirsch Grütze.

1. Teig: Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben, Milch nach und nach dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Eier dazugeben und vorsichtig unterrühren.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. Den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Das Müsli auf den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig streuen. Mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen.

3. Dann den Schmarrn mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker und Müsli bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 27 g, F: 36 g, Kh: 83 g, kJ: 3.226, kcal: 769