



**Gmundner Milch
Kochstudio**

Alexander Neubacher, Berggasthof Edelweiß, Feuerkogel

Original Edelweiß Buttermilchschmarrn mit frischen Heidelbeeren

Zutaten für 4 Personen:

Mehl glatt
Milch
Butterschmalz
Schweineschmalz
Freilandeier
Vanillezucker
Staubzucker
Salz

Beilage:

Zwetschkenröster
Apfelmus oder Preiselbeeren

Ganierung:

Minzblatt
Erdbeere

Zubereitung:

Milch und Eier gut verrühren. Salz und Vanillezucker unterrühren, nach und nach Mehl zugeben und einrühren, es dürfen und sollen Klumperl bleiben. Pfanne mit jeweils einem großen Klecks Schweins- und Butterschmalz erhitzen. Schmalz soll richtig heiß sein. Danach Teig einschütten, 1,5 - 2 cm dick, die Ränder sollten gleich aufgehen. Hitze reduzieren, einseitig backen. Wenn die Unterseite goldbraun gebacken ist, den Teig im Ganzen wenden. Vorsicht Spritzgefahr! Hitze wieder erhöhen, nach 2 - 3 Minuten den noch ganzen Schmarrn halbieren, um zu sehen ob dieser innen noch flüssig ist. Ist er fest, kann man ihn zerreißen, eventuell noch etwas Vanillezucker einstreuen und leicht caramolisieren. Auf warmen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen, mit Minzblatt und gefächerter Erdbeere garnieren. Mit Apfelmus, Preiselbeeren Zwetschken- oder Marillenröster servieren.

Variation (Sommerschmarrn):

Buttermilch statt Vollmilch, dazu Heidelbeeren, Wallnüsse, Schokostücke und traditionell Rosinen vor dem Umdrehen einstreuen.

Getränketipp:

Neben einem kühlen Glas Milch oder Buttermilch passt vorzüglich österreichischer Prädikatswein ab Stufe Beerenauslese dazu. Mein Favorit: Eiswein aus Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc vom Weingut Alois Gangl Illmitz - feine Säure für das ganze Schmalz im Schmarrn und hohen Restzucker fürs harmonische Miteinander.



Gutes Gelingen!

www.gmundner-milch.at