



## Benötigte Zutaten

65 ml **Premium Alpenmilch**

65 ml **Premium Naturjogurt**

25 g Zucker

2 Eier

Prise Salz

80 g Mehl

125 g Beeren (tiefgekühlt)

1 EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL **Premium Teebutter**

Staubzucker und Zimt  
zum Bestreuen

## Jogurtschmarren mit Beeren

Was halten Sie davon, wieder einmal einen Schmarren auf den Tisch zu bringen? Eine schöne Variante mit Joghurt und heißen fruchtigen Beeren serviert Fernsehköchin Iris Köck und wünscht damit einen süßen „Guten Appetit“!

### Anleitung

1. Für den Teig die Eier in Dotter und Eiklar trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen.
2. Joghurt, Milch, Vanillezucker, Zucker und Dotter schaumig rühren.
3. Mehl und Schnee abwechselnd unter die Joghurtmasse heben.
4. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Teig eingießen und kurz anbacken. Pfanne ins Rohr stellen.
5. Masse ca. 10 Minuten bei 170 °C fertig backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
6. In der Zwischenzeit die tiefgekühlten Beeren mit einem Esslöffel Zucker in einem Topf erwärmen.
7. Den Jogurtschmarren aus dem Rohr nehmen und in Stücke zerteilen.
8. Den Schmarren mit den erwärmten Beeren anrichten und mit Staubzucker und Zimt bestreuen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsegarten**