



DINKEL-MOHN SCHMARRN MIT BEERENRÖSTER

Einkaufsliste:

Schmarren:

- ✓ 1/4l Bio Milch
- ✓ 3 Bio Eidotter
- ✓ 80g Rosenfellner Bio Dinkelvollkornmehl
- ✓ 2 EL Bio Honig
- ✓ 2 Pkg. Bio Vanillezucker
- ✓ Schale von einer Bio Zitrone
- ✓ 3 Bio Eiklar
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 60g Rosenfellner Bio Graumohn, gerieben
- ✓ 20g Bio Butter

Zum Bestreuen:

- 1 EL Rosenfellner Bio Staubzucker
- 1 TL Rosenfellner Bio Mohn, gemahlen

Beerenröster:

- ✓ 1/4l Wasser (oder Beerensaft)
- ✓ 50g Bio Zucker
- ✓ 1 Pkg. Bio Vanillezucker
- ✓ 1 EL Rosenfellner Maisstärke
- ✓ 300g frische oder tiefgekühlte Beeren, gemischt
- ✓ zum Garnieren: Beeren der Saison

Zubereitung:

Milch mit Dotter, Dinkelmehl, Honig, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren.

Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und mit dem Graumohn vorsichtig unterheben. In einer beschichteten Pfanne Butter zerlassen, die Masse eingießen, anbraten, vierteln und wenden. Im Rohr bei 160°C ca. 7 Minuten fertig backen.

Danach den Schmarren zerteilen. Den Staubzucker mit dem fein geriebenen Mohn vermischen und den Schmarren damit bestreuen.

Für den Beerenröster Wasser oder Beerensaft mit Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen. Maisstärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Flüssigkeit damit binden.

Die frischen, gesäuberten oder angetauten Beeren im Saft kurz erwärmen.

Den Dinkel-Mohnschmarrn mit dem Beerenröster anrichten und mit frischen Früchten der Saison garnieren.

Das *Rosenfellner Mühle-Team* wünscht Ihnen
viel Spaß beim Ausprobieren
und guten Appetit!