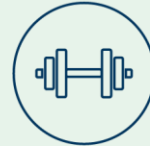




**Atoll**  
Achensee



# Brombeerschmarrn

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

- 250 g Brombeeren
- 100 g Haferflocken
- 220 ml Leichtmilch
- 4 Eier
- 180 g Mehl (glatt)
- 50 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl
- Staubzucker und bei Bedarf Zimt zum garnieren

## Zubereitung

1. Die Haferflocken in 100 ml warmen Wasser aufquellen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit der Milch verrühren und anschließend die Haferflocken dazu geben. Danach die Masse mit Mehl, Zucker und der Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig kurz beiseitestellen und ruhen lassen. Unterdessen die Brombeeren waschen und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Nun die Brombeeren in den Teig rühren und portionsweise in die Pfanne geben.
3. Die Teigmasse etwas anbräunen, wenden und im Anschluss mit einer Gabel zerteilen. Den Schmarren von allen Seiten erneut anbräunen und danach mit Staubzucker und bei Bedarf Zimt bestreuen und genießen. Mahlzeit!
4. Unser Tipp: Wer keine Lust und Geduld hat, um die Masse zu einem Schmarren zu zerteilen kann auch einfach kleine Pfannkuchen kreieren.