



## Rezept der Woche:

# Heidelbeer-Buttermilchscharren

### Zutaten für 2 Portionen:

3 Eier  
1 Prise Salz  
40 g Puderzucker  
250 ml Buttermilch  
Abrieb einer halben Bio Zitrone  
140 g Weizenmehl Type 405  
1 EL Rapsöl  
1 Pck. Vanillinzucker  
100 g Heidelbeeren  
Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Puderzuckers dabei einsieben. Eigelbe mit Buttermilch, dem restlichen Puderzucker, Vanillinzucker und Zitronenabrieb glattrühren. Mehl in die Masse sieben und nach und nach Eischnee darunterheben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig eingießen. Mit Heidelbeeren bestreuen und kurz anbraten.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) ca. 8 Minuten backen. Scharren wenden und nochmals für 6 Minuten in den Backofen schieben. Der Scharren sollte eine schöne goldbraune Farbe haben.

Aus dem Ofen nehmen und den Scharren mit zwei Gabeln zerpfücken. Auf zwei Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

**Guten Appetit!**

*Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.*