

# Ruth's Birnenschmarren

## Zutaten für den Teig (2 Port.)

ca. 80-100 g Mehl glatt  
ca. 100 ml Milch  
3 Eier  
Prise Salz  
1-2 Williamsbirnen  
Schuss Williams + Zitronensaft  
Prise Zimt  
Geschlagene Sahne  
Vanillezucker  
Schokosauce  
Kandierte Walnüsse  
Butterschmalz

## Zutaten für die Zimtsahne

Geschlagene Sahne mit Staubzucker und Zimt nach Geschmack mischen

## Zutaten für die kandierten Walnüsse

2 Esslöffel Zucker und einen Esslöffel Wasser in einer Schale vermischen. Walnüsse hineingeben und gut verrühren. Die Schale für 2 min. bei mittlerer Temperatur in die Mikrowelle stellen. Gut vermischen, so dass alle Nüsse mit Zucker benetzt sind. Nochmals für 2 min. in der Mikrowelle erhitzen, danach die Walnüsse auf Backpapier auslegen und abkühlen lassen



## Zubereitung

Zuerst die Birnen schälen und würfelig schneiden. Danach mit einem Schuss Williams und Zitronensaft vermischen.

Für den Teig Mehl, eine Prise Salz und Milch verrühren und darauf achten, dass keine Knöllchen entstehen. Dann die Eier leicht unterheben und eine Prise Zimt hinzufügen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birnen ein wenig anrösten. Im Anschluss die Teigmasse hineingießen. Auf kleiner Hitze mit Deckel backen, sodass der Schmarren eine goldbraune Farbe bekommt. Dann den Teig wenden und mit Vanillezucker bestreuen. Sobald beide Seiten gut gebacken sind, den Schmarren mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerteilen.

Zum Anrichten den Schmarren auf einen Teller geben, mit Staubzucker bestreuen, Schokosauce darüber träufeln, mit den kandierten Walnüssen bestreuen und mit Zimtsahne garnieren.

Gutes Gelingen!

