

## Kalte Schnauze oder Kalter Hund

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Pfannkuchen

Mandel

200 g Mehl

1/4 l Milch

1/8 l Sahne

3 Eigelb

3 Eiweiß

1 pn Salz

2 tb Zucker

etwas Butter

gehobelte Mandeln

Mehl, Milch, Sahne, Eigelb und Salz mit einem Mixer verrühren. Einen Eßlöffel Butter erhitzen und über den Mixer in den Teig träufeln. Das Eiweiß schlagen und unterheben. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, den Teig ca. 1 cm dick hineingeben und wie einen Pfannkuchen backen. Anschließend mit 2 Gabeln in kleinere Stücke zerreißen. Nochmals etwas Butter und den Zucker dazugeben. Den Schamrrn bei größter Hitze schwenken, bis der Zucker zu bräunen beginnt. Nun die Mandeln dazugeben und weiterschwenken, bis alles gebräunt ist.

Zum Mandelschmarrn schmeckt Vanillesahne hervorragend. Er kann aber auch gut mit eingemachtem Obst, wie z.B. Kirschen gegessen werden.