

# Knusperschmarrn

Ein schnelles Dessert mit Knusper Honeys

etwa 2 Portionen  Gelingt leicht  20 Minuten



## Zutaten:

Knusperschmarrn

## Teig:

100 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

200 ml Milch

4 Eier (Größe M)

50 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli

Honeys

## Außerdem:

2 EL Speiseöl

Puderzucker

50 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli

Honeys

## 1 Teig:

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben, Milch nach und nach dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Eier dazugeben und vorsichtig unterrühren.

2 Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. Den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Das Müsli auf den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig streuen. Mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen.

3 Dann den Schmarrn mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker und Müsli bestreuen.

- Dazu passt gut Dr. Oetker Kirsch Grütze.

|                 | PRO PORTION | PRO 100 G / ML |
|-----------------|-------------|----------------|
| Energie         | 3073 kJ     | 921 kJ         |
|                 | 734 kcal    | 220 kcal       |
| Fett            | 32,16 g     | 9,63 g         |
| Ges. Fettsäuren | 14,01 g     | 4,19 g         |
| Kohlenhydrate   | 82,47 g     | 24,69 g        |
| Zucker          | 26,70 g     | 7,99 g         |
| Eiweiß          | 27,13 g     | 8,12 g         |