

Rezept

Kokoschmarrn mit Beeren

Ein Rezept von Kokoschmarrn mit Beeren, am 24.09.2023

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------|
| 500 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren) | 1 Päckchen Vanillezucker |
| 4 Eier (Größe M) | 4 EL Kokosflocken |
| 1/4 l Milch | 2 EL Zucker |
| Salz | 150 g Mehl |
| Puderzucker und Kokos-Chips zum Garnieren | Öl zum Braten |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Beeren waschen, putzen und, je nach Art, klein schneiden. Mit dem Vanillezucker mischen. Kokosflocken in einer trockenen Pfanne kurz rösten, bis sie duften, herausnehmen.

2. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Milch und Mehl verrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben.

3. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hälfte des Teiges einfüllen. 2 EL Kokosflocken gleichmäßig aufstreuen. Teig bei kleiner Hitze ca. 5 Min. braten, dann wenden. Nach 2-3 Min. mit zwei Gabeln in Stücke reißen und rundherum goldbraun braten.

4. Restlichen Teig genauso backen. Schmarrn mit den Beeren anrichten, mit Puderzucker bestreuen mit Kokoschips garnieren.