



Copyright Bild: kuisine.ch

# Mohnschmarren mit Trauben

## Zutaten für 4 Personen

- > 250 g Trauben
- > 4 Eier, Freiland
- > 250 ml Milch
- > 150 g Vollkorn- oder Dinkelmehl
- > 30 g Mohnsamen
- > 1 Päckli Vanillezucker
- > 1 EL Honig
- > 1 Prise Salz
- > 1 EL Butter
- > Puderzucker nach Bedarf

## Zubereitung

Trauben waschen. Die 4 Eier trennen. Eigelbe mit der Milch verquirlen. Mehl, Mohnsamen und Vanillezucker mischen und die Milchmischung langsam darunter rühren. Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig geben.

Je 1 TL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hälfte des Teiges hineingeben. Zudecken und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen. Mit 2 Holzspaten in Stücke zerteilen.

Auf eine Platte geben und mit wenig Puderzucker bestäuben. Trauben dazu reichen.

## Tipp

Schmeckt auch gut mit anderen saisonalen Früchten oder Kompott.