

BIO HOLUNDER

*Ich bin ein Toller -  
Bio Holler!*





# Nusschmarren mit Birnenkompott & Holler

Die Eier trennen, das Eiweiß in der Küchenmaschine mehrere Minuten lang steif schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Staubzucker, dem Zimt und den geriebenen und gerösteten Haselnüssen in einer großen Schüssel verrühren. Die Eidotter und den Rum hinzugeben, die Milch einrühren und alles zu einem dickflüssigen Teig vermischen. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Schmarrenmasse eingießen und für einige Minuten auf mittlerer Hitze goldbraun am Herd, anschließend im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 20 Minuten fertig backen. Auf Tellern verteilen und mit je zwei Esslöffeln STAUD'S Bio Holler garnieren.

**STAUD'S Genuss-Tipp:** Unser STAUD'S Williams Christ Birnenkompott passt herrlich dazu.

👤 2-4 Pers.

🕒 35 Min.

## Zutaten:

3 Eier (Größe M)  
200 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver  
2 EL Staubzucker  
1 Prise Zimt  
50 g Haselnüsse  
(gerieben & geröstet)  
ein Schuss Rum  
150 ml Milch  
1-2 EL Butter  
4-8 EL STAUD'S Bio  
Holler (zum Toppen)  
Staubzucker  
(zum Bestreuen)  
STAUD'S Williams  
Christ Birnenkompott  
als Begleiter