

WELTENBURGER DINKELSCHMARRN

EINE SÜßSPEISE AUS DER WELTENBURGER KLOSTERKÜCHE,
VERFEINERT MIT UNSEREM ANNO 1050

Zutaten für 4 Personen

- › 150 g feines Dinkelvollkornmehl
- › 175 ml Weltenburger Anno 1050
- › einige Tropfen Apfeldicksaft
- › 1 Priesse Meersalz
- › 4 EL Mandelblättchen
- › 3 Eier
- › Butter zum Ausbacken
- › 2 EL Rosinen (eingeweicht)
- › etwas Zimt
- › Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitungszeit:

45 Minuten (30 Minuten muss der Teig quellen)

- 1) Das Mehl mit dem Märzenbier verrühren, mit Meersalz und Apfeldicksaft abschmecken und den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Die Eier zum Teig geben und nochmals durchrühren. Etwas Butter in einer Pfanne vorsichtig erhitzen und den Dinkelschmarrn in 2 bis 3 Portionen backen. Dazu den Teig in die Pfanne geben, leicht anbacken lassen, wenden und nochmals leicht backen lassen.
- 3) Die Mandelblättchen und die zuvor in Wasser eingeweichten Rosinen dazugeben und den Schmarrn mit der Gabel zerpflücken, mit Zimt und Puderzucker bestreuen. Fertig! Dazu den Rest des Märzenbieres servieren und frisch genießen! Ein süßer Gaumenschmaus für Genießer!

„Ich liebe die Kombination von Bier mit Süßem. Unser Märzen passt mit seiner karamelligen Note perfekt zu Süßspeisen. Ich trinke es am liebsten zu einer meiner Leibspeisen - dem Weltenburger Dinkelschmarrn!“

Florian Schönwetter

Ihr Florian Schönwetter, Braumeister