

Rezept für den BIO-Buttermilchscharren

Zutaten

200 g	BIO-Mehl
90 g	BIO-Zucker
3	BIO-Eier
450 ml	BIO-Buttermilch
60 g	BIO-Butter
1/2 Pkg.	BIO-Vanillezucker
1 Messerspitze	BIO-Backpulver
1 Prise	Salz
	Optional: BIO-Rosinen



Zubereitung

1. Für den BIO-Buttermilchscharren zuerst das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit weicher Butter ausstreichen.
2. Die Eier trennen. Dotter, Butter und Zucker schaumig schlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Auflaufform füllen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten backen. Vor dem Anrichten in Stücke zerteilen.