

## Kirschschnarrn

### Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g)  
Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden ca. 350 g  
Etwas Zimt  
1 Päckchen Vanillezucker  
70 g Mehl  
20 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 ml Sahne  
2 Eier (M)  
Puderzucker  
Etwas Fett für die Pfanne  
Evtl. etwas Mineralwasser

### Zubereitung:

Odenwald Schattenmorellen gut abtropfen lassen. Eier trennen und aus Mehl, Zucker, Salz, Eigelben und Sahne einen Teig rühren. Wenn er zu fest ist, mit etwas Mineralwasser verdünnen, anschließend das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Hälfte des Teiges in eine beschichtete Pfanne mit etwas Fett geben und die Hälfte der in Zimt und Vanillezucker gewälzten Kirschen darauf verteilen. Goldbraun backen und wenden, um die andere Seite ebenfalls zu bräunen. Dann den Schnarrn vorsichtig mit dem Kochlöffel in kleine Stücke zerteilen (zerreißen), warmstellen und die zweite Portion fertigstellen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**



*Guten Appetit!*