

## Marillen-Datschi

- ca. 6 Marillen, kleingeschnitten
  - 150 g Weizenmehl glatt
  - 3 Eier, getrennt in Dotter und Eiklar
  - ca. 250 ml Milch
  - 60 g feiner Zucker
- 
- etwas Butter zum Braten
  - Staubzucker
  - Schlagobers und Marillenmarmelade
  - ein paar Marillen für die Deko

Marillen waschen und klein schneiden.

Schlagobers steif schlagen und 2 EL passiere Marillenmarmelade unterrühren. In den Kühlschrank stellen.

Das Eigelb mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit der Milch unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und gemeinsam mit den kleingeschnittenen Marillen/Aprikose unter den Teig heben.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter darin zerlassen und einen Esslöffel Teig hineingeben. Bis die Pfanne voll ist. Auf beiden Seiten goldbraun backen. Im Backrohr bei 70 Grad warmhalten, bis der ganze Teig verbraucht ist.

Je nach Vorliebe mit Staubzucker bestreuen und mit der Marillen Sahne verzieren.

TIPP: Wenn ihr die Spritzerei am Herd nicht so gerne habt, könnt ihr die Masse aber auch in eine gut ausgebutterte Auflaufform geben und bei 180 °C ca 20 Minuten goldgelb backen. Dann allerdings die Marillen nicht in den Teig geben, sondern dann über den Teig streuen.