

## **Wiener Kipferlschmarrn (Aus Österreich)** *mit Vanillesauce*

Für den Schmarrn:

**300g altbackene Kipferl**

in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

**375ml Vanillemilch**

mit

**1TL Backpulver**

und

**Einer Prise Salz**

vermischen, über die Kipferl gießen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180° vorheizen!

Die Kipferlmasse in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten und mit Hilfe von zwei Gabeln in Schmarrnstückchen reißen.

Die Schmarrnstückchen in eine Backform geben

**2EI Margarine**

in Flöckchen darauf verteilen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Anschließend auf Teller verteilen und mit

**Puderzucker**

bestreuen.

Für die Sauce:

**100g Vanillejoghurt**

mit

**50ml Vanillemilch**

vermischen.

**Ergibt: 4 Portionen**

**Zubereitungszeit: Ca. 10min.**

**Backzeit: Etwa 20min. Bei 180°**