

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Interspot (Beispielfoto)



Sauerrahm-Schmarren mit Erdbeer-Holunder-Röster

Zutaten für den Sauerrahm-Schmarren (4–6 Personen)

- 500 g Sauerrahm
- 165 g Obers
- 110 g glattes Mehl
- 85 g Zucker
- Saft und Zesten von 1 Zitrone
- 10 g Rum
- 1 Päckchen Backpulver
- 6 Eidotter
- 6 Eiklar
- 50 g Butter für die Pfanne

Zutaten für den Erdbeer-Holunder-Röster

- 500 g Erdbeeren
- 30 g Butter
- 50 g Zucker
- Saft und Zesten von 1 Zitrone
- 1 Schuss Rum
- Holunderblüten nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Sauerrahm-Schmarren die Eier trennen und das Eiklar zu einem festen Schnee aufschlagen. Die Eidotter mit Sauerrahm, Obers, Mehl, Zucker, Zitronensaft, Zitronenzesten, Rum und Backpulver zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben, damit möglichst viel Luftigkeit erhalten bleibt. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne schmelzen, die Masse einfüllen und den Schmarren bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten goldbraun backen. Danach aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln oder einem Pfannenwender in kleine Stücke zupfen. Nach Belieben den Schmarren nochmals mit etwas Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für den Erdbeer-Holunder-Röster die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Erdbeeren einige Minuten leicht anrösten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit einem Schuss Rum ablöschen und nach Wunsch kurz flambieren. Zitronensaft und Zitronenzesten hinzufügen und alles kurz einkochen lassen. Zum Schluss die Holunderblüten unterheben und nochmals kurz durchschwenken. Den Sauerrahm-Schmarren gemeinsam mit dem lauwarmen oder ausgekühlten Erdbeer-Holunder-Röster servieren.

Tipp: Besonders aromatisch wird der Röster, wenn man einige frische Erdbeerstücke erst nach dem Kochen unterhebt. So bleibt ein Teil der Früchte schön bissfest.