

Schokoladenschmarren

100g dunkle Schokolade (60 - 80 Prozent Kakaoanteil)

100g Creme fraiche

25g glattes Mehl

65g Dotter

1/4 Abrieb von der Zitrone

0,5g Salz

100g Eiweiß

25g Zucker

50g Butterschmalz

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker und Salz aufschlagen.

Dotter mit Milch, Creme fraiche und Zitronenabrieb glattrühren und danach die flüssige Schokolade einrühren.

Das Mehl in die Masse geben und danach den Schnee unterheben.

In eine Pfanne etwas Butterschmalz geben und einen Esslöffel Zucker darin verteilen. Die Masse in die Pfanne füllen und für 15 Minuten bei etwa 170 Grad mit Ober- und Unterhitze backen.

Die Pfanne danach noch einmal auf die warme Herdplatte geben und den Schmarren mit zwei Esslöffel Zucker noch einmal karamellisieren, umdrehen und in Stücke reißen.

Mahlzeit!