

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Mein Sauerrahmschmarrn

35 Minuten/leicht



Zutaten für 2 bis 4 Personen (je nachdem ob Hauptspeise oder Nachspeise)

4 Eier, 1 Zitrone (unbehandelte Schale), 300 ml Sauerrahm, 1/2 Vanilleschote, 30 g glattes Mehl, 100 ml Schlagobers, 4 EL Kristallzucker; Butter zum Backen, Staubzucker zum Bestreuen.

Für die Apfelspalten: 2 säuerliche Äpfel, 2 EL Kristallzucker, Apfelsaft, 1/2 Vanilleschote, 1/2 Zimtstange, Zitronensaft.

Außerdem: 50 g (piemontesische) Haselnusskerne, 150 g Zucker, etwas Butter.

Zubereitung

Für die Apfelspalten die Äpfel schälen, dabei die Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in Spalten schneiden. Zucker in eine Pfanne streuen und so lang erhitzen, bis er leichte Braunfärbung zeigt. Einen Schuss Apfelsaft zugießen, den Zucker darin lösen. Vanilleschote und Zimtstange zugeben. Apfelspalten einlegen und zugedeckt bissfest dämpfen. Danach die Apfelspalten im Fond ziehen lassen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Schmarrn die Eier in Dotter und Eiklar trennen. Schale der Zitrone abreiben. Eidotter mit Sauerrahm, Vanillemark, Zitronenschale, Mehl und Obers verrühren.

Eiklar mit 2 EL Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Sauerrahmmasse heben.

In einer Pfanne einen guten Löffel Butter erhitzen. Den Teig eingießen und am Herd ein wenig anbacken. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr etwa 15 Minuten backen. Mit etwas Zucker bestreuen und in weiteren 5 Minuten fertig backen. Danach aus dem Rohr nehmen. Den Teig mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen, die Nüsse zugeben und in einen mit Butter ausgestrichenen Schneekessel füllen. Etwas Butter unterrühren und auf einem Blech trocknen und kalt werden lassen, danach grob hacken.

Sauerrahmschmarrn mit Apfelspalten gefällig anrichten. Mit karamellisierten Haselnüssen und Staubzucker bestreuen.