

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Buttermilchschmarrn mit Zwetschkenröster

Zutaten

(4 Personen)

Für den Buttermilchschmarrn

- 200 g Sauerrahm
- 300 g Buttermilch
- 100 g Staubzucker
- 260 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 4 Eier
- 4 EL Zucker
- 4 EL Butter

Für den Zwetschkenröster

- ½ kg Zwetschken, halbiert und entkernt
- 100 g Zucker
- 100 ml Rotwein
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Msp. Vanille, gemahlen
- 1 Sternanis

Zubereitung

Buttermilchschmarrn:

Sauerrahm, Buttermilch, Staubzucker, Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät vermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Eier trennen, das Eigelb unterrühren. Das Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Etwas Butter in eine große Pfanne geben und die Masse in die heiße Pfanne hineingeben. Bei geringer Hitze ein paar Minuten braten lassen. Anschließend die Pfanne in den Ofen stellen, bis der Teig fest, aber nicht zu fest, und goldgelb geworden ist. Den Teig in der Pfanne mit 2 Löffel zerteilen.

Butter und Zucker dazugeben und auf dem Herd karamellisieren.

Zwetschkenröster:

In einem Topf den Zucker hell karamellisieren, dann mit dem Rotwein ablöschen. Zimt, Vanille und Sternanis dazugeben und mit 3 bis 4 Zwetschken einkochen lassen. Danach die restlichen Zwetschken dazugeben und kurz köcheln. Auskühlen lassen. Gewürze entnehmen.