

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Mohnschmarren mit Zuckerla

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Kirschkompott

- 30 g Kristallzucker
- 500 g entkernte Kirschen
- 3 cl Kirschnaps
- 100 ml Kirschsaft

Für den Schmarren

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 40 g Kristallzucker
- 300 g Topfen
- Abrieb von je 1 kleinen Zitrone und 1 Orange
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Mehl
- 100 g Weißmohn gerieben
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Butter zum Backen
- Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Für das Kompott Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren und die zuvor gewaschenen Kirschen hinzufügen.

Mit Kirschschnaps und Saft ablöschen.

Kurz einkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Backrohr auf 180 °C mit Umluft vorheizen.

Für den Schmarren die Eier in Eiklar und Eidotter trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker zu Schnee schlagen.

Die Eidotter mit Topfen mit einem Schneebesens vermengen und Zitronen- und Orangenschale darüber reiben. Dann die Vanilleschote aufschneiden, das Mark entnehmen und zu der Topfenmasse hinzugeben. Mehl auch hinzufügen und gut verrühren.

Den Schnee unter die Topfenmasse heben und mit dem Weißmehl durchmischen. Dann in einer Pfanne die Butter zergehen lassen, die übrige Vanilleschote mit der Topfenmasse in die Pfanne geben und diese für 15 Minuten bei 180 °C mit Umluft im Ofen backen, dann sollte die Oberseite goldbraun sein.

Aus dem Rohr nehmen, den Schmarren mit Staubzucker bestreuen und mit dem Kirschkompott servieren.