



## Sauerrahmschmarrn mit Graumohn und Heidelbeersoße

### *Zutaten*

Sauerrahmschmarrn:

1 Becher Sauerrahm

3 EL Dinkelmehl

2 EL gequetschter Graumohn

Schale einer unbehandelten Zitrone

Vanillezucker (etwas Kristallzucker mit Vanilleschote eingelegt)

4 Eier

3 EL Kristallzucker für Schnee

50 ml flüssiges Obers

Etwas Butter zum Befetten der Auflaufform

Heidelbeersoße:

500 g Heidelbeeren

2 EL Kristallzucker

etwas Vanillezucker

1/4l Wasser

1/16 l flüssiges Obers

1/8l Traubensaft oder Rotwein

1 EL Maisstärke

## *Zubereitung*

Für den Schmarrn Eidotter, Sauerrahm, Vanillezucker, Zitronenschale, Mehl, Graumohn und Obers gut verrühren. Das Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Sauerrahmmasse heben.

Die Masse in die befettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Heißluft circa 20 Minuten backen.

Aus dem Rohr nehmen, abzuckern und mit Heidelbeersöße anrichten.

Heidelbeersöße:

Heidelbeeren, Zucker, Vanillezucker und Wasser kurz aufkochen. Rotwein oder Traubensaft mit Maisstärke gut verrühren, aufkochen lassen und mit Obers verfeinern.

*Wir wünschen guten Appetit*