

Heidelbeerschmarren mit Ribiselsauce

Dem Bild bleibt nichts hinzuzufügen... Tolles Rezept für köstlichen Heidelbeerschmarren mit Ribiselsauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Heidelbeeren
240 g	Sauerrahm
50 ml	Milch
4 Stk.	Eidotter
1 TL	Vanillezucker
100 g	Mehl (glatt)
4 Stk.	Eiklar
2 EL	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Staubzucker

Für die Ribiselsauce

320 g	Ribiseln
140 g	Kristallzucker
50 ml	Wasser
4 cl	Johannisbeerlikör

Zubereitung

1. Das Gericht **Heidelbeerschmarren mit Ribiselsauce** schmeckt nicht nur Kindern gut: Für die Ribiselsauce die Hälfte der Ribiseln mit etwas Zucker in Wasser aufkochen.

2. Im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb drücken und noch einmal aufkochen lassen. Dann die übrigen Ribiseln hinzufügen, gut verrühren. Wenn die Sauce etwas ausgekühlt ist, den Likör unterrühren.
3. Backofen auf 180°C vorheizen. Sauerrahm, Milch, Eidotter, Vanillezucker und Salz mischen. Nach und nach das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Das Eiklar mit Zucker halbsteif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig gleichmäßig einfüllen. Die Heidelbeeren darauf verteilen. Im Backofen ca. 8 Minuten lang backen. Mit Staubzucker bestreuen und zusammen mit der Ribiselsauce servieren.

Tipp

Heidelbeerschmarren mit Ribiselsauce zu Vanille- oder Schokoladeneis servieren. Je nach Saison und Belieben die Heidelbeeren durch andere Beerensorten ersetzen.