

# 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	<a href="#">Heidelbeeren</a>
240 g	Sauerrahm
50 ml	Milch
4 Stk.	Eidotter
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	Mehl (glatt)
4 Stk.	Eiklar
2 EL	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Staubzucker

## Für die Ribiselsauce

320 g	<a href="#">Ribiseln</a>
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.