

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	<u>Heidelbeeren</u>
240 g	Sauerrahm
50 ml	Milch
4 Stk.	Eidotter
1 TL	<u>Vanillezucker</u>
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.