Rahmschmarren mit Beeren

Der Rahmschmarren mit Beeren schmeckt der ganzen Familie. Dieses schnelle Rezept gelingt immer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Becher	Schlagobers
70 g	Mehl (glatt)
50 g	Kristallzucker
20 g	Pflanzencreme
120 g	Beerenmischung (tiefgekühlt)
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitronenschale (abgerieben)
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Der **Rahmschmarren mit Beeren** ist in wenigen Handgriffen zubereitet und lässt sich nach Belieben verfeinern. Zu Anfang Eier trennen. Dotter mit Schlagobers und Vanillezucker vermengen. Erst dann portionsweise mit dem Mehl zu einem lockeren Teig vermengen. Mit dem Abrieb einer Zitronenschale verfeinern.

2. In einer weiteren Schüssel Ei und Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen. Eine Teigspachtel zur Hand nehmen und den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

3. Pflanzencreme in eine Pfanne geben und aufschäumen lassen. Den Teig darin verteilen und Heidelbeeren darauf streuen. Diese versinken leicht in der Schmarrenmasse. Das Ganze backt 5 Minuten aus. Nach dem Wenden weitere 5 Minuten backen.

4. Vor dem Servieren in Stücke reißen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Zum Rahmschmarren mit Beeren ein Apfelkompott oder Ananaskompott reichen.