Sauerrahmschmarren mit Marillenröster

Ein Bild sagt mehr als viele Worte... Das tolle Rezept für Sauerrahmschmarren mit Marillenröster am besten gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

300 g	Sauerrahm
4 Stk.	Eidotter
1.5 EL	Zitronensaft
1 EL	Vanillezucker
2 EL	Mehl
100 ml	Schlagobers
4 Stk.	Eiklar
1.5 EL	Zucker
1 EL	Butter (zum Backen)
1 EL	Zucker (zum Karamellisieren)

Für den Marillenröster

600 g	Marillen
500 ml	Wasser
350 g	Zucker
1 Schuss	Zitronensäure
1 Stk.	Marille (geviertelt)

Zubereitung

1. Der **Sauerrahmschmarren mit Marillenröster** ist ein beliebtes Rezept aus Niederösterreich. Hierzu den Backofen auf 160°C vorheizen.

2. Sauerrahm, Eidotter, Vanillezucker, Mehl, Schlagobers und Zitronensaft gut verrühren. Das Eiklar mit Zucker mischen und leicht aufschlagen, es sollte aber nicht zu steif sein. Vorsichtig unter die Sauerrahmmasse geben und alles in eine heiße Pfanne mit zerlassener Butter füllen. Im Backofen ca. 15 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit für den Marillenröster Zucker in Wasser geben und aufkochen lassen. Marillen und Zitronensäure unterrühren und erneut aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit den geviertelten Marillen mischen.

4. Den fertig gebackenen Teig in der Pfanne wenden und mit zwei Gabeln in grobe Stücke zerreißen. Mit Zucker bestreut etwas karamellisieren lassen. Zusammen mit dem Marillenröster auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Der Sauerrahmschmarren mit Marillenröster schmeckt sowohl als süßes Hauptgericht als auch als warmes Dessert.