Schmarren mit Himbeersauce

Der Schmarren mit Himbeersauce ist eine weitere Rezept-Variante der beliebten Süßspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
250 g	Sauerrahm
1 Stk.	Vanilleschote
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
90 g	Mehl
75 g	Zucker
3 EL	Butter
	Staubzucker

Himbeersauce

400 g	Himbeeren
60 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Schmarren** zuerst die Himbeersauce zubereiten. Dafür drei Viertel der Himbeeren mit Zucker und frischen Zitronensaft vermischen und mit einem Stabmixer pürieren. Die übrigen Himbeeren für die Garnitur aufbewahren.

2. Die Eier trennen und die Eidotter mit Sauerrahm, Mark der Vanilleschote, Zucker, Zitronenschale und Mehl zu einem glatten Teig rühren.

3. Das Eiklar zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben.

4. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen, aufschäumen lassen und den Teig gleichmäßig einfüllen und verteilen. Bei geringer Hitze backen bis die Unterseite eine goldbraune Farbe annimmt. Danach senden und fertig backen.

5. Den Schmarren zerpflücken und zur Setie schieben. Noch ein weing Butter erhitzen, einen Teelöffel einstreuen und karamellisieren lassen, Schmarren mit dem karamellisierten Zucker vermischen.

6. Den Schmarren mit Himbeersauce servieren, mit Staubzucker bestäuben und mit einigen Himbeeren garnieren.

Tipp