

# Maronen-Schmarrn mit Kompott von Schattenmorellen

## Für 2 Personen

1 Glas Sauerkirschen	1 EL Speisestärke	Zucker
1 Prise Zimt	2 Eier	70 g Kastanienmehl
70 g Weizenmehl	1 Prise Salz	125 ml Milch
3 EL Butter	Puderzucker	

Die Kirschen auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen . 1 EL Kirschsafft mit Speisestärke vermischen. Restlichen Saft aufkochen, mit der angerührten Stärke binden und die Kirschen zugeben, nochmals aufkochen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Für den Maronenschmarrn die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Kastanienmehl und Weizenmehl miteinander vermengen. Eigelbe, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker und die Milch zugeben und mit dem Schneebesen den Teig glattrühren. Geschlagenes Eiweiß unter die Masse heben. 2 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Masse ca. 1,5 cm dick einfüllen. Ca. 2 Minute stocken lassen, umdrehen und mit Hilfe zweier Gabeln oder Holzspachteln in mundgerecht große Stücke „zupfen“. Mit 1 EL Zucker bestreuen und nochmals etwas Butter hinzugeben, wieder wenden und fertig garen. Den Schmarrn auf einem Teller anrichten mit Puderzucker bestreuen und das Kompott dazu reichen.

Otto Koch 09. November 2012