

Sauerrahmschmarrn mit Apfelröster

Für 2 Portionen

3 Eier	225 g Sauerrahm	75 g Sahne
45 g Mehl	1 Zitrone	75 g Zucker
1 Prise Salz	10 g Butterschmalz	10 g Puderzucker
2 Äpfel	1 El gehobelte Mandeln	1 El Rosinen

Für den Sauerrahmschmarrn zuerst die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit dem Sauerrahm, Sahne, Mehl, Vanillezucker und Abrieb einer halben Zitrone in eine Schüssel einer Rührmaschine geben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße, 45 g Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen.

Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

In einer mittelgroßen Pfanne Butterschmalz schmelzen lassen und den Teig einfüllen. Den Teig kurz in der Pfanne auf dem Herd anbacken lassen und anschließend die Pfanne in den 170°C heißen Ofen geben und dort für 20 Minuten fertig backen.

Mit zwei Löffeln den fertigen Sauerrahmschmarrn zerzupfen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für den Apfelröster die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einem kleinen Topf mit 100 ml Wasser und 30 g Zucker erhitzen und solange garen, bis alle Flüssigkeit verdunstet und die Apfelstücke zu einem feinen Kompott verkocht sind.

Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne leicht bräunen und zusammen mit den Rosinen zu dem Apfelröster geben.

Christoph Rüffer am 06. September 2016