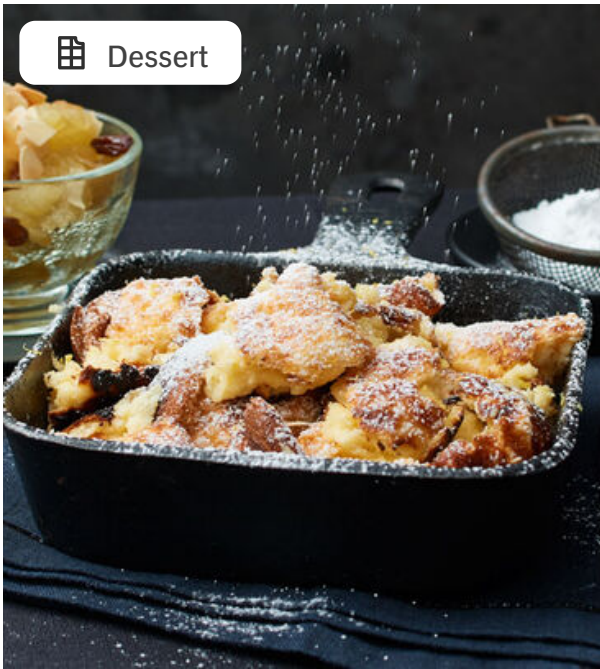




 Dessert



Sauerrahmschmarrn mit Apfelröster

 10 min Zubereitungszeit

 35 min Kochzeit

 797 kcal pro Portion

 Mittel

 International

 Sterneküche C. Rüffer

 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

3 Stk Eier

225 g Sauerrahm

75 g Sahne

45 g Mehl

1 Stk Bio-Zitrone

75 g Zucker

1 Prise Salz

10 g Butterschmalz

10 g Puderzucker

2 Äpfel

1 El gehobelte Mandeln

1 El Rosinen

Zubereitung

- 1 Für den Sauerrahmschmarrn zuerst die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit dem Sauerrahm, Sahne, Mehl, Vanillezucker und Abrieb einer halben Bio-Zitrone in eine Schüssel einer Rührmaschine geben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Die Eiweiße zusammen mit 45 g Zucker und einer Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
- 3 In einer mittelgroßen Pfanne das Butaris 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 ca. 20 Minuten fertig backen.
- 4 Mit zwei Löffeln den fertigen Sauerrahmschmarrn zerzupfen und mit etwas Puderzucker bestäuben.
- 5 Für den Apfelröster die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einem kleinen Topf zusammen 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.

6

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

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	740kJ /177kcal	3.330kJ /797kcal
Fett	8g	36g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	19g
Kohlenhydrate	20g	90g
davon Zucker	15g	67g
Eiweiß	3g	15g
Salz	0g	1g