

Rahmschmarrn mit glacierten Birnen

Zutaten für 4 Portionen

500 g Sauerrahm
4 mittelgroße Eier
200 g Weizenmehl
Mark einer Vanilleschote
20 ml Vanillegeist (nach Geschmack
auch etwas mehr)
Schale einer halben Biozitrone
60 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz
Butter, Zimtpulver, Feinkristallzucker zum
Abschmecken

Glacierte Birnen

500 g ungeschälte Birnen
250 ml trockener Weißwein
3 EL Feinkristallzucker
3 EL Butter
40–60 ml Birnenschnaps

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel



Zubereitung

Eier in Dotter und Klar trennen. Sauerrahm, Eidotter, Mehl, Vanillemark sowie Vanillegeist und Zitronenschale verrühren. Eiklar und Kristallzucker mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Sauerrahmmasse heben.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen, den Teig eingießen, kurz anbacken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, in Stücke zerteilen und fertig backen. Etwas Butterflocken begeben und mit Zimtpulver und Kristallzucker abschmecken.

Die Birnen in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne Weißwein, Kristallzucker und Butter aufkochen. Die Birnenspalten in dieser Soße auf den Punkt garen. Mit Birnenschnaps abschmecken und mit dem Rahmschmarrn servieren.

SCHMÜCKINGS KOSTPROBE

Der Teig für den Schmarrn mit Vanillegeist aromatisiert, die glacierten Birnen mit Williams abgelöscht – keine weiteren Fragen. Ein Aromenfeuerwerk, das sich sehen lassen kann.