Süßer Schmarrn mit Kirschkompott

Dessert

Zutaten (2 Personen)

» 2 Ei(er)
» 1EL Zucker
» 250ml Milch
» 125g Mehl
» 1 Prise Salz
» 1gr. Glas Kirschen (sauer)
» 1TL Stärke
» Zitronenschale
» 1/2 Pk. Vanillinzucker
» 2EL Butter/Margarine
» 1EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb und Zucker verquirlen. Milch, Mehl und Salz unterrühren. Quellen lassen.

2. Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. Stärke und 1EL Saft verrühren. Rest Saft, Zitronenschale und Vanillinzucker aufkochen. Mit Stärke binden. Zitronenschale entfernen. Kirschen zugeben. Abkühlen lassen.

3. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Fett portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Teig darin zwei Pfannkuchen backen und zum Schluß mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Mit etwas Kirschkompott anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Übriges Kompott extra dazu servieren.

Nährwerte: 630kcal/E19g/f16g/KH98g pro Portion

angelegt am: 11.06.2003 Rezept-Nr: 345

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke