

Hansa "Schmarrn"



Küchenmeister
Gaspar Christian



Zutaten für 1 Port. Groß

1. Schmarrn

120 g	Mehl glatt
200 ml	Milch
3 Stk.	Eier – Größe L
70 g	Butter frisch
1 Prise	Salz
30 g	Zucker zum karamellisieren
	Vanillezucker
	Staubzucker zum Bestreuen

2. Zuckerröster

Zucker
Zwetschken
Zimtstange
Sternanis
Gewürnelken

Zubereitung

1. Schmarrn

Mehl, Salz, Vanillezucker und Milch zu einem dicken Teig verrühren. Die Eier kurz darunterheben, sodass Teile der Eier noch sichtbar sind.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und auf der Masse verteilen. Bei kleiner Flamme langsam goldbraun beidseitig ausbacken. Mit Deckel oder im Rohr bei ca. 160 °C fertigbacken. Die Masse mit zwei Paletten oder Gabeln in große Stücke zerteilen. Den Zucker darüber streuen und in der Pfanne karamellisieren lassen. Auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

2. Zuckerröster

Für den Röster den Zucker leicht karamellisieren lassen und die entkernten Zwetschken dazugeben. Die Aromaten beifügen und alles bei kleiner Flamme kochen lassen, bis die Früchte gut verkocht sind und die Flüssigkeit nicht mehr wässrig ist.