

Blaubeer-Schmarrn mit Eierlikör

Zutaten für 4 Personen:

5–6 EL wilde Blaubeeren aus Kanada (Glas)
6 Eier (Größe M)
75 g Zucker
4 EL Eierlikör
Abrieb von 1/2 Zitrone
Salz
200 ml Milch
175 g Mehl
2 EL + 2 TL Butter
3–4 EL Puderzucker
4 Kugeln (à 50 g) Vanille-Eis



Zubereitung:

1. Blaubeeren in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Eier trennen. Eigelbe, 35 g Zucker, Eierlikör, Zitronenschale und Salz cremig aufschlagen. Milch einrühren. Mehl nach und nach unterrühren. Eiweiß steif schlagen, 40 g Zucker nach und nach hinzugeben. Eischnee vorsichtig unter die Eimasse heben.
2. 1 EL Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Hälfte des Teiges hineingeben, bei mittlerer Hitze von der unteren Seite goldbraun backen. Mithilfe einer großen Palette wenden, kurz anstocken lassen. Dann den Teig mit zwei Pfannenwendern oder Gabeln in Stücke zerteilen.
3. 1 TL Butter zugeben und die Pfannkuchen-Stücke rundherum goldbraun braten. Zum Schluss Hälfte der Blaubeeren darüber verteilen. Schmarrn aus der Pfanne nehmen, zur Seite stellen und warm halten. Mit dem restlichen Teig einen weiteren Kaiserschmarrn nach Anleitung backen.
4. Schmarrn auf 4 Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanille-Eis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 1590 kcal / 380 kJ
Fett: 24 g
Kohlenhydrate: 33 g
Eiweiß: 4 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53040 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

