

Haselnuss-Schmarrn mit Preiselbeeren

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g fein gemahlene Haselnüsse
- 4 mittelgroße Eier
- Salz
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Crème fraîche
- 75 ml Milch
- 30 g Butterschmalz
- 50 g Puderzucker
- zum Bestäuben: Puderzucker
- 50 g Butter
- 200 g Preiselbeeren

Die gemahlene Haselnüsse ohne Fett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne goldbraun rösten.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß in einer Schale mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen.

Eigelb in einer Schale mit Mehl, gerösteten Haselnüssen, restlichem Zucker, Crème fraîche und Milch glatt rühren. Zum Schluss behutsam den Eischnee unterheben.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig hineingießen und die Pfanne in den Ofen geben. Wenn der Pfannkuchen nach etwa 6 Minuten an der Oberfläche gestockt ist, wird er gewendet.

Nach weiteren etwa 6 Minuten - der Teig sollte jetzt schön aufgegangen sein und eine goldbraune Farbe haben - den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Butter in der Pfanne auf dem Herd unter gelegentlichem Wenden leicht karamellisieren.

Den fertigen Schmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeeren servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 18.09.2022

Koch/Köchin: Johann Lafer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen