

FELSENBIRNEN-SCHMARREN MIT BIRNEN-MELISSEN-RAGOUT

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Schmarren:

1 Handvoll Felsenbirnen oder auch Heidelbeeren
150 g griffiges Mehl
150 g glattes Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Natron (Soda)
3–4 Eier
300 ml Milch
1 Prise Salz
2 EL Zucker
Butter zum Ausbacken

Karamell:

2–3 EL Zucker
1 EL Butter

Birnen-Melissenragout:

3 Birnen
1 EL Zucker
Saft von ½ Zitrone
Abrieb von ½ Orange
1 Zweig Rosmarin
1 TL Vanillezucker
1 Handvoll frische Melisse
etwas Wasser

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Schmarren:

Milch und Zucker verrühren.
Mehle, Backpulver, Natron und Salz einrühren.
Zu einem glatten, leicht dickflüssigen Teig rühren erst am Schluss die Eier dazugeben und nur noch ganz leicht verrühren.
In Butter in einer großen Pfanne einfüllen und direkt die Früchte dazugeben.
Sobald er unten goldbraun ist, grob zerreißen.
Weiterbacken bis der Schmarren fluffig und karamellisiert ist.

Karamell-Finish:

Zucker in einer Pfanne schmelzen.
Butter einrühren.
Schmarren darin kurz schwenken.

Birnen-Melissenragout:

Birnen in Würfel schneiden.
Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren.
Birnen zugeben.
Mit Zitronensaft und etwas Wasser ablöschen.
Rosmarin und Vanillezucker zugeben.
Kurz einkochen lassen.
Zum Schluss Melisse unterheben.

Kraulis Tipps zum Anrichten:

Schmarren auf Teller geben.
Birnenragout darüber oder daneben anrichten.
Mit etwas Karamellsaft nappieren.
Optional mit frischer Melisse oder Staubzucker vollenden.

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!

