Sauerrahmschmarrn mit Zimtbröseln und Zwetschkenröster

Dieser fluffige Sauerrahmschmarrn wird schnell und einfach im Backofen zubereitet. Begleitet von knusprigen Zimtbröseln und einem fruchtigen Zwetschkenröster wird er für Groß und Klein zum Gaumenschmaus.

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

sehr einfach

Zutaten:

- 500g Sauerrahm

- 200g Mehl
- 8 Eier
- 2 EL brauner Zucker
- Mark einer Vanilleschote, opt. kann Zucker und Vanillemark durch 2 Pkg. Vanillezucker ersetzt werden
- ½ TL Backpulver
- 2 EL Butter

Zimtbrösel:

- 150g LAND-LEBEN Dinkelbrösel
- 40g Butter
- ½ TL Zimt
- 2 EL brauner Zucker

Zwetschkenröster:

- 1kg Zwetschken
- 100g brauner Zucker
- 1 Stk Zimtrinde
- 100ml Wasser
- Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Zwetschken halbieren und entsteinen. Mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen. Umrühren nicht vergessen!

Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Für den Sauerrahmschmarrn alle Zutaten, bis auf die Butter, miteinander verrühren. Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig eingießen und bei mittlerer Hitze für 3-4 Minuten anbacken.

Nun die Pfanne in den Backofen stellen und den Sauerrahmschmarrn für 25-30 fertig backen.

In der Zwischenzeit die Butter für die Zimtbrösel in einer Pfanne schmelzen, Zimt, braunen Zucker und LAND-LEBEN Dinkelbrösel zugeben und goldbraun rösten.

TIPP: Wer möchte kann den Sauerrahmschmarrn mit 1-2 EL Kakaopulver verfeinern. Anstatt des Zwetschkenrösters schmeckt auch Apfel oder Birnenkompott sehr gut zum Schmarrn.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH