

Mohn-Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren

Für 2 Personen

150 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
Puderrucker	2 Eier	1 EL saure Sahne
50 g Butterschmalz	50 g Butter	60 g Mehl
25 g gemahlener Mohn	1 TL Speisestärke	75 g Zucker
1 EL flüssiger Honig	60 ml Milch	25 ml Orangensaft
50 ml Holundersaft	2 cl weißer Rum	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mohn, den Orangensaft und den Rum miteinander vermengen. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Milch verquirlen. Anschließend das Mehl, 50 Gramm Zucker und die saure Sahne hinzugeben. Das Ganze verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben. Die Mohnmischung ebenfalls unterrühren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und den Teig darin braten, bis dieser unten braun ist. Die Pfanne für 15 Minuten in den Backofen geben. Den Honig in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Holundersaft, das Vanillemark und die Zimtstange in die Pfanne geben und drei Minuten köcheln lassen. Abschließend mit der Speisestärke binden. Die Mohnschmarrn aus dem Backofen nehmen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen, und mit dem Mohnschmarrn auf Tellern anrichten, mit dem Puderrucker garnieren und servieren.

Manuel Laschkowski am 30. September 2010