

# Beerenschmarrn mit Sauerrahm-Eis

**Für zwei Personen**

**Für den Schmarrn:**

200 g gemischte Beeren	200 g Quark (20%)	15 g Stärkemehl
2 ganze Eier	4 Eiweiß	40 ml Rum
1 Zitrone	2 EL Butter	60 g Zucker

**Für das Eis:**

500 ml Sauerrahm	125 ml Mascarpone	100 g Puderzucker
1 Zitrone	20 ml Limoncello	

**Für den Schmarrn:**

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Quark, 15 g Zucker, Stärkemehl und die beiden ganzen Eier verrühren, mit Rum und Zitronensaft abschmecken. 4 Eier trennen und das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einer steifen Masse schlagen. Unter die Topfenmasse heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und kurz anbacken. Waldbeeren verlesen und darüber streuen, einsinken lassen und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

**Für das Eis:**

Zitrone waschen und trockentupfen. Schale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sauerrahm mit dem Zucker und Mascarpone mit dem Schneebesen verrühren, den Zucker sowie Zitronensaft und Zitronenzesten dazugeben. Mit Limoncello parfümieren und kaltstellen.

Die kalte Masse in der Eismaschine gefrieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 27. Februar 2020