

Buttermilch-Schmarrn, Zwetschgen-Röster, Apfel-Joghurt

Für zwei Personen

Für den Buttermilch-Schmarrn:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	150 g Buttermilch
60 ml Sahne	2 Eier	1 Vanilleschote
1 EL Mehl, Typ W 480	20 g Zucker	Zucker
Puderzucker	Butter	

Für den Zwetschgenröster:

250 g Zwetschgen	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
2 Gewürznelken	1 Zitrone, Saft	

Für den Apfel-Joghurt:

125 g Naturjoghurt, 3,5%	1 Elstar Apfel	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 TL Honig	Minze	

Für den Buttermilch-Schmarrn:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Buttermilch, Sahne und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote verrühren. Eier trennen. Eigelbe mit Zitronen- und Orangenabrieb in die Masse mischen und das Mehl einrühren.

Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach Kristallzucker einlaufen lassen und unter die Buttermilchmasse heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Masse eingießen. Kurz auf dem Herd anbacken, dann im Backofen etwa 10 Minuten so lange weiterbacken, bis die Oberseite goldbraun ist. Pfanne wieder aus dem Ofen nehmen, den Schmarrn mit Zucker bestreuen und wenden.

Nochmals auf dem Herd kurz backen, bis der Zucker karamellisiert. Dann mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen. Mit Puderzucker garnieren.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker hell karamellisieren, mit 50 ml Wasser ablöschen und kurz einkochen lassen.

Zwetschgen, Zimt und Nelken zugeben und ca. 8-10 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und Zimtstange und Nelken wieder entfernen. Zwetschgenröster anschließend kaltstellen.

Für den Apfel-Joghurt:

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Auf einer Küchenreibe grob raspeln und sofort mit Zitronensaft mischen. 23 EL der Apfelraspel für die Deko zur Seite stellen, übrige Raspeln mit dem Naturjoghurt vermischen. Mit Honig süßen und mit Zitronensaft und - Abrieb verfeinern. In eine kleine Schüssel füllen und mit den übrigen Apfelraspeln und der Minze garnieren.

Isabella Jorthan am 16. Oktober 2023