

Rahm-Schmarrn mit Äpfeln und gerösteten Haselnüssen

Für zwei Personen

Für den Rahmschmarren:

1 Zitrone	4 Eier	300 g saure Sahne
110 ml Sahne	3 EL Butter	120 g Zucker
60-80 g Mehl		

Für die Äpfel:

3 Äpfel	1 Orange	2 TL Butter
1 Spritzer Calvados	1 Zimtstange	2 EL Zucker

Für die Garnitur:

2 EL Haselnüsse	Puderzucker
-----------------	-------------

Für den Rahmschmarren:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Eigelbe mit Zitronenschale, saurer Sahne und Mehl verrühren. Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und den Teig langsam hineingießen. Auf der Unterseite stocken und goldbraun werden lassen. Schmarren im vorgeheiztem Ofen bei mittlerer Schiene mindestens 8 Minuten stocken lassen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter mit dem restlichen Zucker erhitzen und den Schmarren vierteln und diese im Zuckerkaramell schwenken.

Für die Äpfel:

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen und die Apfelstücke sowie die Zimtstange dazugeben. Je nach Säuregrad der Äpfel mehr oder weniger Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saft von $\frac{1}{2}$ Orange dazugeben sowie restliche Butter.

Für die Garnitur:

Haselnüsse im vorgeheiztem Ofen goldbraun rösten lassen.

Schmarren mit Puderzucker bestäuben und geröstete Haselnüsse mit einer Reiben über den fertigen Schmarren reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Mai 2020