

Beschwipster Schmarrn mit Wodka-Cranberry-Eis

Für 4 Personen

Beschwipster Schmarrn:

50 g Cranberries, getrocknet	3 EL Wodka	150 g Mehl
4 EL Zucker	0,5 Vanilleschote	250 ml Milch
4 Eier	1 EL Butterschmalz	Puderzucker
Salz		

Himbeercoulis:

150 g Himbeeren	2 EL Puderzucker
-----------------	------------------

Wodka-Cranberryeis:

500 ml Cranberry-Saft	8 cl Wodka	2 Limonen
4 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Beschwipster Schmarrn:

Cranberries mit Wodka 20 Minuten einweichen. Aus Mehl, zwei Esslöffel Zucker, Salz, ausgekratzter Vanilleschote, Milch und Eigelb einen Pfannkuchenteig rühren. 20 Minuten ruhen lassen. Eingeweichte Cranberries zugeben. Eiweiße mit Salz und zwei Esslöffel Zucker steif schlagen, unter die Masse ziehen. Butterschmalz erhitzen, Hälfte des Teiges begeben. Fünf Minuten bei mittlerer Hitze backen. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen fünf Minuten zu Ende backen.

Himbeercoulis:

Himbeeren und Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

Wodka-Cranberryeis:

Den Saft der Limonen auspressen. Cranberry-Saft, Wodka, Limonensaft und Zucker mit einem Pürierstab vermischen. In der Eismaschine gefrieren. Kaiserschmarrn in Stücke reißen und auf Tellern anrichten. Mit Himbeercoulis umspränken und mit wenig Puderzucker bestäuben. Wodka-Cranberryeis dazu servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passen sehr gut karamellisierte Limettenscheiben.

Andreas C. Studer am 07. November 2008