

Spekulatius-Schmarrn mit Mango und Vanille-Eis

Für 2 Personen

2 Bioeier	1 Prise Salz	150 ml Vollmilch
75 g Weizenmehl (405)	3 EL Zucker	1 reife Mango oder anderes Obst
2 EL Butter	Puderrucker	2 Kugeln Vanilleeiscreme
5 Spekulatius		

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Milch mit Mehl und 1 EL Zucker glattrühren. Eigelb unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Mango waschen und grob würfeln.

Spekulatius in grobe Stücke brechen. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, die Mangowürfel und die Spekulationsbrösel dazugeben, restlichen Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Den Teig gleichmäßig darüber verteilen, die Hitze reduzieren und abgedeckt 2-3 Minuten backen.

Dann vorsichtig wenden und fertig backen. Den Schmarrn mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen und auf zwei Teller verteilen. Nach Belieben mit Puderrucker bestäuben und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Christian Henze am 09. Dezember 2021