

Schoko-Schmarrn mit Mango-Kompott

Für 4-6 Portionen):

Schoko-Schmarrn:

5 (Klasse M) Eier	250 ml Milch	180 g Mehl
30 g Kakaopulver	2 EL Vanille-Zucker	Salz
4 EL Zucker	4-6 EL Butter	80 g Schokodrops

Mango-Kompott:

2 reife Mangos	150 ml Orangensaft	Salz
1 TL Limetten-Abrieb		

Zunächst das Mango-Kompott zubereiten (siehe unten).

Dann für den Schmarrn Eier trennen. Eigelb mit Milch verquirlen. Mehl, Kakaopulver und Vanille-Zucker in einer Schüssel mischen. Milchmischung nach und nach dazugeben, mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. 2 EL Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 10 Sekunden weiterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Je 1 EL Butter in 2 beschichteten Pfannen (20 cm Durchmesser) schmelzen. Teig hineingießen und mit den Schokodrops bestreuen. Im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten zu Ende backen.

Die Schmarrn mit je 1-2 EL Zucker bestreuen und je 1 EL Butter an den Pfannenrand geben. Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke zerteilen und kurz karamellisieren. Auf eine Platte geben und mit dem Mango-Kompott servieren.

Tipp: Wer nur 1 beschichtete Pfanne hat, bereitet die Schmarrn nacheinander zu und hält die erste Portion im Ofen warm.

Mango-Kompott:

Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. In einem Topf zusammen mit dem Orangensaft und 1 Prise Salz aufkochen. Mit geriebener Limettenschale würzen.

Tim Mälzer am 09. Februar 2019