

18.04.2009 - Schmarrn mit Erdbeeren

Viele von Euch haben bestimmt schon mal **Schmarrn** gemacht. Das kann man jetzt zweideutig sehen, aber ich meine natürlich die **Mehlspeise**.

Heute habe ich ein Rezept für Euch, wie man leckeren **Schmarrn mit Erdbeeren** macht.



**Zutaten:**

- 500 Gramm Erdbeeren
- 100 Gramm Zucker
- 1 EL Orangenlikör
- 40 Gramm Mandeln, (Blättchen)
- 500 Milliliter Cremefine zum Schlagen
- 50 Gramm Gelierzucker
- 1 Vanilleschote, ausgeschabt, Mark davon
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 375 ml Milch
- 250 Gramm Mehl
- 3 EL RAMA Original

- 2 EL Puderzucker

### **Zubereitung:**

Zu aller Erst müssen die *Erdbeeren* gewaschen werden. Lasst sie gut abtropfen und legt einige *Erdbeeren* zum Verzeieren beiseite, den Rest putzen und in Würfel schneiden. Mit 20 g Zucker und **Orangenlikör** vermischen und kalt stellen. Die **Mandeln-blättchen** in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis diese goldbraun sind und herausnehmen.

Als nächstes müsst Ihr **Cremefine** mit Vanillemark und 20 g Zucker steif schlagen, unter die Cremefine heben und kalt stellen. Die Eier trennen und Eiweiß und Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eigelb, Milch und 60 g Zucker verrühren, Mehl darauf sieben und unterrühren. Eiweiß nach und nach unterheben.

Erhitzt die Margarine portionsweise in einer Pfanne und backt nacheinander 4 **Pfannkuchen** aus. Mit 2 Gabeln in Stücke teilen und warm stellen, bis alle Pfannkuchen gebacken sind.

Zur Verfeinerung die Mandeln unter den **Schmarrn** heben und mit **Puderzucker** bestäuben. **Schmarrn** mit der *Erdbeer-Cremefine* anrichten.

Zuletzt mit halbierten *Erdbeeren* verzieren und fertig ist der **Schmarrn mit Erdbeeren**.

Viel Spaß beim Backen wünscht euch

Steffi Dreyer