

Mohnschmarren mit Heidelbeeren

(Rezept für 4 Personen)

50g gemahlener Mohn
Saft von 1 Orange (etwa 50ml)
3cl weißer Rum
4 Eier (Größe M)
125ml Milch
120g Mehl
100g Zucker
1EL saure Sahne
Salz
50g Butterschmalz
2 EL flüssiger Honig
300g frische Heidelbeeren (ersatzweise tiefgekühlte aufgetaut)
100ml Holunder- oder Heidelbeersaft
Mark von 1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 TL Speisestärke
50g Butter
Puderzucker zum Bestreuen

Den Mohn in Orangensaft und Rum 30 Minuten einweichen.

Die Eier trennen, Eigelbe in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen.

Die Milch zu den Eigelben gießen und mit dem Schneebesen verquirlen.

Dann Mehl, Zucker und saure Sahne dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Mohn unterheben. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°).

Butterschmalz in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne erhitzen, den Teig darin bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Schmarren in 10-15 Minuten fertig backen.

Honig in einer Pfanne erhitzen. Die Heidelbeeren dazugeben, mit Holundersaft, Vanillemark und Zimtstange aufkochen. 2–3 Minuten köcheln lassen und mit in etwas kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Den Mohnschmarren mit 2 Pfannenhendern in Stücke teilen. Butterflocken darin karamellisieren. Mit Puderzucker bestreuen und mit Heidelbeeren servieren