

Birnen-Mandelschmarren mit Hollermandl

Zutaten

100 g Mehl
150 g Milch
4 Eiweiß
4 Eidotter
40 g Kristallzucker
70 g Marzipan
15 g Mohn gemahlen
1-2 Birnen
¼ Vanilleschote (Mark)
1 Schuss Amaretto
Zimt, Zitronenzesten
1 Prise Salz
1 Tropfen Bittermandelextrakt
Butter
Mandelblättchen gehobelt
Staubzucker



Zubereitung

Milch mit Marzipan, Mohn, Mark von der Vanilleschote, etwas Zitronenzesten hineinreiben, Salz, Zimt, Bittermandelextrakt und Amaretto mit einem Stabmixer aufmischen (= Masse 1)

Die Birnen kleinwürfelig schneiden. Etwas Wasser mit Zucker, Zimtstangen und Nelken zu einem Sud aufkochen/abschmecken. Dann die gewürfelten Birnen kurz durchschwenken und gleich in ein kaltes Gefäß umleeren. (= Masse 2)

Eiweiß mit Kristallzucker zu einem cremig-steifen Schnee schlagen

Eidotter, Mehl, Masse 1 und Masse 2 zusammen vermengen und ganz zum Schluss den Eischnee unterheben.

Die Schmarrenmasse in Butterschmalz ca. 1-1,5 cm dick in die Pfanne eingießen –

gehobelte Mandelblätter hineinstreuen – Deckel drauf und bei langsamer Hitze backen (goldbraun). Dann wenden – etwas Butter dazu und wieder Deckel drauf (Hitze möglichst gering halten). Wenn die Masse durchgebacken ist etwas braunen Zucker Karamellisieren und mit dem in großen Stücken gerissenen Schmarren vermengen – mit ein bisschen Staubzucker anrichten.

Zutaten Hollermandl

- ½ l Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- ½ kg Hollerbeeren
- 2 EL Maizena



Zubereitung

- Wasser mit Zucker und Gewürzen aufkochen (evtl. etwas Weißwein oder Rum dazu)
- Hollerbeeren kurz mitkochen
- Maizena mit etwas kaltem Wasser verrühren
- Kompott damit eindicken
- (Heißer Hollermandl mit Vanilleeis gibt auch eine super Nachspeise)

