

Desserts mit Mineralwasser: Genuss auf leichte Art

Sauerrahmschmarrn mit Zwetschgenröster

(Zubereitungszeit: 45 Minuten)

Rezept für 4 Portionen

Sauerrahmschmarrn

- 400 ml Sauerrahm
- 100 ml natürliches Mineralwasser mit viel Kohlensäure
- 1 Ei
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 200 g Mehl
- 1/2 ausgekratzte Vanillestange
- Prise Salz
- Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 100 g Zucker
- Puderzucker
- etwas flüssige Butter



Zwetschgenröster (Pflaumenmus)

- 300 g Zwetschgen
- Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
- Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Orange
- 100 ml Rotwein
- 50 ml natürliches Mineralwasser, still
- 75 g Zucker

- 1/2 ausgekrazte Vanillestange
- 1 Zimtstange
- 3 Kapseln Kardamom
- 10 g geschälter Ingwer
- 25 g Zwetschgenbrand

Zubereitung

Sauerrahm, Eier, Eigelb, Mehl, Vanille und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben, gut verrühren und an die Seite stellen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in eine Pfanne mit heißer, flüssiger Butter geben, kurz anbacken lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C circa 10 bis 15 Minuten backen. Die Oberfläche mit etwas flüssiger Butter bestreichen, den Schmarrn wenden, mit dem Pfannenwender zerteilen und nach dem Anrichten auf dem Teller mit Puderzucker bestreuen.

Den Zucker zu Karamell kochen und mit den restlichen Zutaten ablöschen, dann für 30 Minuten miteinander köcheln lassen.

Der Tipp von den Experten: „Die Rezeptur des Desserts basiert auf der klassischen Rezeptur für Kaiserschmarrn. Durch die Zugabe von stark kohlenstoffhaltigem Wasser wird der Teig luftig und leicht.“