



## **Sauerrahm-Schmarrn mit Buchweizen-Cremeeis und Erdbeeren**

*Für 4 Personen*

### Zutaten

#### Schmarrn

- 150g Sauerrahm
- 50ml Sahne
- 2 Eigelb
- 50g Mehl
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 1/2 Vanilleschote oder Vanillezucker
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 30g Zucker

### **Buchweizen Cremeeis**

- 80g Buchweizenmehl grob
- 30g Haferflocken
- 500ml Milch
- 20g Zucker zu Karamell gemacht
- 80g Zucker
- 4 Eigelb
- 140ml Sahne
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 1/2 Vanilleschote oder Vanillezucker
- 1 Prise Salz

### **Erdbeersauce**

- 100g Erdbeeren
- 2EL Staubzucker, je nach Süße der Früchte
- Spritzer Zitronensaft

### **Erdbeeren**

- 200g Erdbeeren
- 20g Staubzucker
- 1EL Orangenlikör
- Spritzer Zitronensaft

### **Weiters**

- Butter zum Ausstreichen der Formen

## Zubereitung

### **Buchweizen Cremeeis**

- Buchweizen mit den Haferflocken in einer Pfanne rösten, zur Milch geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Milch abpassieren (ca. 700g).
- Die 20g Zucker karamellisieren und mit der Buchweizen-Milch ablöschen.
- Vanille und Zitronenzesten dazugeben und aufkochen.
- Mit dem Zucker und dem Eigelb zur Rose abziehen und passieren.
- Auf Eis stellen und die Sahne dazugeben.
- In Pacojet-Behälter oder Eismaschine füllen und gefrieren.

### **Erdbeersauce**

- Die Früchte putzen, mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

### **Erdbeeren**

- Die voll reifen Erdbeeren kurz waschen, den grünen Stängel entfernen, kleine Erdbeeren ganz lassen, größere Erdbeeren halbieren oder vierteln.
- Mit dem Staubzucker, dem Orangenlikör und dem Zitronensaft marinieren.

### **Fertigstellung**

- Beschichtete Formen mit ca. 8cm Durchmesser Ø mit cremig gerührter Butter ausstreichen.
- Sauerrahm, Sahne und Eigelb glatt rühren, Mehl dazugeben und mit der geriebener Zitronenschale und der ausgekratzten Vanilleschote abschmecken.
- Das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen und mit dem Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
- Die Masse ca. 2cm hoch in die Formen einfüllen.
- Schmarrn Masse in das 180 Grad vorgeheizte Backrohr geben und für 8 Minuten Umluft backen.
- Mit den Erdbeeren und Buchweizen Creme Eis servieren.

## Tipp

Anstelle der Erdbeeren können Sie auch eingelegte Kirschen, Marillen oder Pflaumen verwenden.