



»OBSERVER«

Cooking
Österreichs grösstes wöchentliches Koch- u. Genuss-Magazin
Wien, am 30.08.2019, Nr: 87, 52x/Jahr, Seite: 48-53
Druckauflage: 88 000, Größe: 88,33%, easyAPO: _
Auftr.: 12580, Clip: 12379446, SB: UNESCO



SÜSSE KÜCHE

Feinste Schmarrn-Kreationen

Kulinarisches Weltkulturerbe



Topfen- schmarrn

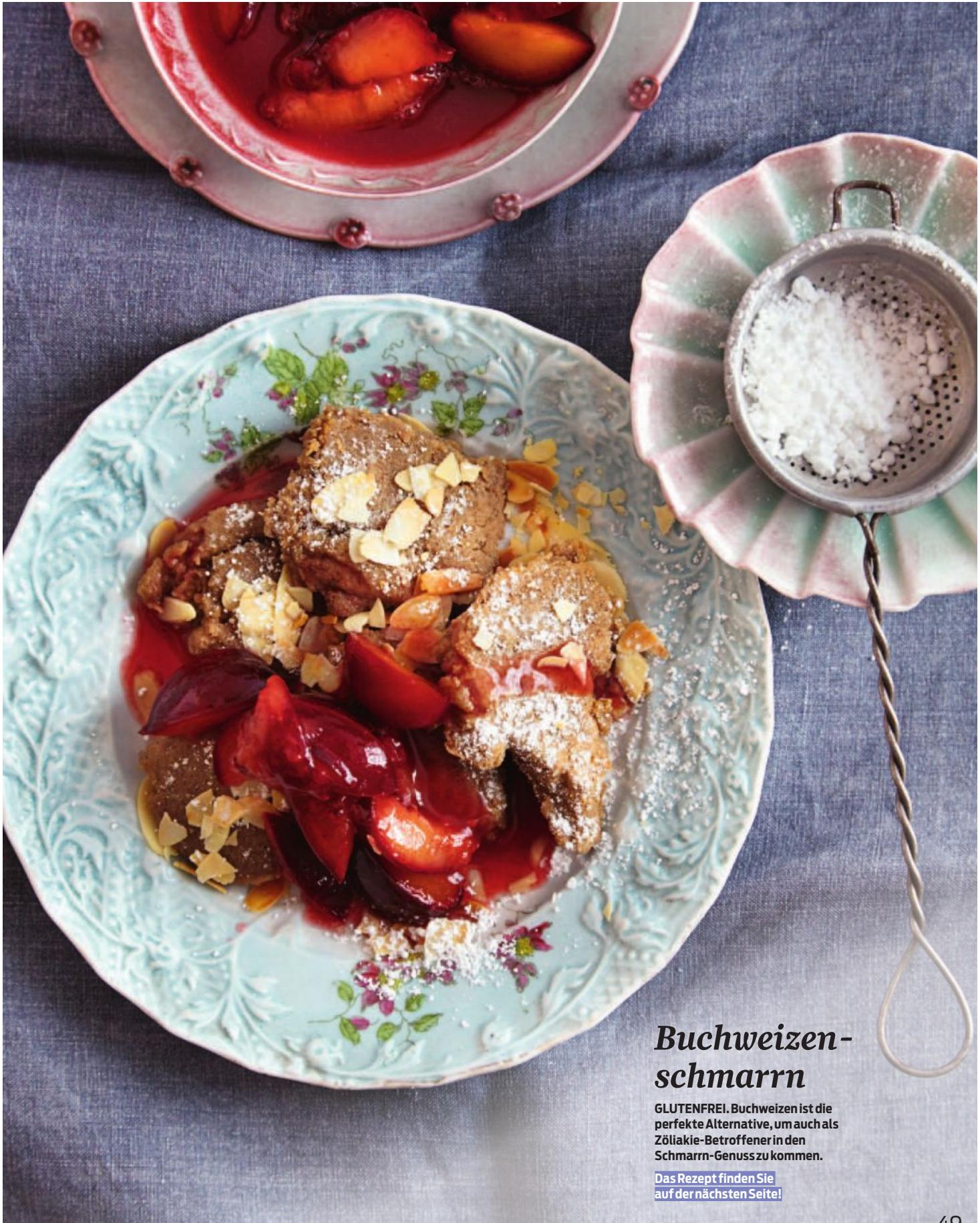
SCHÖNFLAUMIG. Bei diesem Rezept kommen Freunde des flaumigen Allrounders voll auf ihre Kosten!

[Das Rezept finden Sie auf der übernächsten Seite!](#)

Österreichs Mehlspeiskultur wurde kürzlich von der **UNESCO** zum Weltkulturerbe erklärt. Grund genug, um einen der süßen Klassiker, den Kaiserschmarrn, herauszupicken und diesen kulinarisch hochleben zu lassen.

48

StockFood, Getty



Buchweizen- schmarrn

GLUTENFREI. Buchweizen ist die perfekte Alternative, um auch als Zöliakie-Betroffener in den Schmarrn-Genuss zu kommen.

[Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!](#)

Die Rezepte von Seite 48 und 49

Topfenschmarrn

■ Dauer: 60 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten

3 Eier
40 g Zucker
1 EL Vanillezucker
100 g Grieß
100 g Mehl
500 g Topfen
Salz
3–4 EL Butterschmalz
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Eier trennen und die Eidotter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Den Grieß, Mehl und Topfen unterrühren und die Masse ca. 20 Minuten quellen lassen.

2. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem schnittfestem Ei-

schnee schlagen. Den Teig nochmals durchrühren und dann den Eischnee unterheben.

3. Etwas Schmalz in einer Pfanne (am besten gusseisern) erhitzen. So viel Teig hineingeben, dass er ca. 1 cm dick in der Pfanne ist. 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Dann wenden und zu Ende braten.

4. Mit dem Pfannenwender in Stückchen zerstoßen und nach Belieben im Ofen bei 80 °C warm halten. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren, bis er komplett aufgebraucht ist. Mit Staubzucker bestreuen und noch warm genießen. Nach Belieben Marillenkompott oder einem anderen Kompott nach Wahl dazu servieren.



Buchweizenschmarrn mit Zwetschkenröster (glutenfrei)

■ Dauer: 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten

Für das Kompott:
600 g Zwetschken
1/2 Zitrone, Saft
3 EL flüssiger Honig
1/4 TL Zimtpulver
1/2 Vanilleschote, Mark
40 g Mandelblättchen
Für den Schmarrn:
Salz
etwas Vanillemark
300 g Buchweizenmehl
30 g Butter
Staubzucker
zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für das Kompott die Zwetschken waschen, längs halbieren, entsteinen und vierteln. Die Zwetschken in einem Topf mit dem Zitronensaft, dem Honig, dem Zimt und dem Vanillemark erhitzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Zwetschken weich sind, aber noch nicht auseinanderfallen. In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hell anrösten.

2. Für den Schmarrn 300 ml Wasser mit 1 Prise Salz und dem

Vanillemark in einem Topf aufkochen. Das Buchweizenmehl hinzufügen und gut verrühren, bis ein leicht klebriger, eher bröseliger Teig entsteht.

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin goldbraun rösten. Größere Teigstücke mit einer Gabel auseinanderreißen.

4. Den Buchweizenschmarrn auf Teller verteilen, das Zwetschkenkompott dazugeben und die Mandelblättchen darüber streuen. Nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben.



Sauerrahm-Nusschmarrn

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten

4 Eier
150 g Mehl
4 EL gemahlene Nüsse,
z. B. Haselnüsse und Mandeln
2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
ca. 225 ml Milch
100 Sauerrahm
1 Msp. Zitronenabrieb
2 EL Butter
2 EL gehobelte Haselnüsse
Staubzucker zum
Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Schmarrn die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Mehl, den Nüssen, Zucker, Vanillezucker, der Milch, dem Sauerrahm und dem Zitronenabrieb glatt rühren. Der Teig sollte schön dickflüssig sein, variieren. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Eiklar steif schlagen und unter den Sauerrahmteig ziehen.

2.1 EL Butter in eine große,

heiße Pfanne geben, Teig hineingießen und bei geschlossenem Deckel 4–5 Minuten nicht zu heiß stocken lassen. Sobald die Unterseite goldbraun ist, wenden und in Stücke reißen. Die restliche Butter und die gehobelten Haselnüsse hinzufügen und mit Staubzucker bestreuen. Unter Schwenken leicht karamellisieren lassen.





Vanilleschmarrn mit Erdbeerröster vom Grill

■ Dauer: 60 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten

Für den Schmarrn:

3 Eier, 150 g Zucker
 1 Biozitrone, abgeriebene Schale und Saft
 1 Vanilleschote, das Mark
 100 ml Milch, 75 g Mehl
 1 EL Speisestärke, 2 EL Butter
 2 EL Likör mit Vanille
 Staubzucker zum Bestäuben

Für den Röster:

500 g Erdbeeren, 4 EL Honig
 1 Biolimette, Zesten und Saft
Für den Vanillezucker:
 2 EL Zucker
 1/2 Vanilleschote, das Mark

Zubereitung

1. Den Grill (mit Deckel, etwa 180 °C) für mittlere direkte/indirekte Hitze vorbereiten. Für den Schmarrn die Eier trennen. Die Eigelbe mit 75 g Zucker mehrere Minuten dickschäumig aufschlagen. Die Eiweiße mit Zitronenschale und -saft sowie Vanillemark und dem restlichen Zucker ebenso dickschäumig aufschlagen. Die Milch mit dem Mehl und der Speisestärke verrühren und durch ein Sieb gießen.

2. Die Eigelbmischung und

die Eiweißmischung behutsam unterheben. In eine gusseiserne Grillpfanne oder ein Grill-Kochgeschirr 1 EL Butter geben und bei direkter Hitze offen schmelzen. Den Teig hineinlaufen lassen und mit geschlossenem Deckel 4-5 Minuten angrillen. Danach zur indirekten Hitze wechseln und den Teig 15 bis 18 Minuten weitergrillen.

3. Inzwischen für den Röster die Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren. Mit dem Honig, den Limettenzesten und dem -saft in

ein Grill-Kochgeschirr geben und bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel 8 bis 10 Minuten leicht einkochen.

4. Für den Vanillezucker den Zucker und das Vanillemark in einem Mörser gründlich vermahlen. Den aufgegangenen Teig grob zerreißen, die übrige Butter dazugeben, mit dem Vanillezucker bestreuen und bei direkter Hitze leicht karamellisieren. Mit Vanillelikör beträufeln und mit Staubzucker bestäubt servieren. Den Erdbeerröster extra dazu reichen.



Heidelbeerschmarrn

- Dauer: 25 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

200 g Heidelbeeren
 5 EL Butter
 4 Eier
 120 g Mehl
 250 ml Milch
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz
 Staubzucker zum Bestauben

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen. 2 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit der Milch mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Eigelbe, geschmolzene Butter, 1 EL Zucker und das Salz zufügen und glatt rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und mit einem Teigschaber unter den Teig ziehen.
2. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen.

Den Teig hinein geben, mit den Beeren bestreuen und etwa 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Unterseite langsam bräunen lassen. Anschließend wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 2–3 Minuten leicht goldbraun backen.

3. Die dicke Palatschke auf ein Arbeitsbrett gleiten lassen und mit 2 Gabeln in Stücke reißen. Die Pfanne mit einem Küchentrepp auswaschen und darin die restliche Butter heiß werden lassen. Etwas Staubzucker in die Pfanne stauben und leicht karamellisieren lassen. Den Schmarrn in die Pfanne geben und schwenken oder mit dem Pfannenwender vermenagen, bis die Stücke schön gebräunt sind.



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

- Dauer: 60 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

Für den Zwetschkenröster:

500 g Zwetschken
 60 ml trockener Rotwein
 100 g Zucker, 1/2 TL Zimt
 1/2 TL gemahlene Nelken

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Butter, 6 Eier
 1 Prise Salz, 300 g Mehl
 500 ml Milch
 4–5 EL Butterschmalz
 Rosinen, nach Belieben
 2–3 EL Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Zwetschkenröster die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Den Rotwein mit dem Zucker, Zimt und Nelkenpulver aufkochen lassen und bei mittlerer Flamme und offenem Topf etwa 5 Minuten einkochen lassen. Anschließend die Zwetschken zugeben und 10 Minuten einköcheln lassen, bis die Zwetschken weich sind.

2. Die Butter schmelzen lassen. Die Eier trennen und die Eiklar mit dem Salz zu steifem Eischnee schlagen. Das Mehl, die Milch, Eidotter und flüssige Butter zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee unterheben.

3. Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Etwas Butterschmalz in eine heiße Pfanne geben und ca. 1 cm dick Teig hineingeben. Nach Belieben mit einigen Rosinen bestreuen. Die Unterseite goldbraun backen.

4. Die dicke Palatschke wenden und die zweite Seite goldbraun backen. Nun mit dem Pfannenwender in Stücke zerstoßen und im Ofen warm halten. Aus dem übrigen Teig ebenso Kaiserschmarrn backen. Anschließend die Teilstücke nochmals in die Pfanne geben, mit etwas Staubzucker bestauben und leicht karamellisieren lassen.

5. Den fertigen Kaiserschmarrn mit Staubzucker bestreuen. Den Zwetschkenröster dazu servieren.





Grießschmarrn

- Dauer: 50 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

250 ml Milch, 50 g Zucker
 1 EL Vanillezucker
 60 g Weichweizengrieß
 4 Eier, 250 g Topfen (20%)
 2 EL Rosinen
 1 Vanilleschote, Mark
 1/2 unbehandelte Zitrone, Abrieb
 1 Prise Salz, 1 TL Staubzucker
 Zimtucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen lassen. Den Grieß einrühren, 2–3 Minuten unter Rühren kochen, von der Hitze nehmen, ausquellen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Topfen, den Rosinen, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb verrühren. Den Grießbrei löffelweise untermischen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unterheben.

3. Den Teig in eine ofenfeste Pfanne oder eine beschichtete Auflaufform füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln zu einem Schmarrn zerzupfen. Mit Staubzucker bestauben und im Ofen weitere 5 Minuten backen. Zum Servieren nach Belieben mit Zimtucker bestreuen.



Apfelschmarrn

- Dauer: 35 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

2 Äpfel
 1 EL Staubzucker
 100 ml trockener Weißwein
 5 EL Butter
 4 Eier, 120 g Mehl
 250 ml Milch
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz
 Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus heraus schneiden und die Viertel in Spalten schneiden. Den Staubzucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen und mit dem Wein ablöschen. Die Apfelspalten dazu geben und zugedeckt ca. 5 Minuten weich dünsten. Die Äpfel

sollten dabei nicht zerfallen. Von der Hitze nehmen und den Deckel entfernen.

2. Für den Schmarrn 2 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit der Milch mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Eidotter, geschmolzene Butter, 1 EL Zucker und das Salz zufügen und glatt rühren. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und mit einem Teigschaber unter den Teig ziehen.

3. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Den Teig hinein geben und etwa 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Unterseite lang-

sam bräunen lassen. Anschließend wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 2–3 Minuten leicht goldbraun backen.

4. Die dicke Palatschkinne auf ein Arbeitsbrett gleiten lassen und mit 2 Gabeln in Stücke reißen. Die Pfanne mit einem Küchenschwamm auswischen und darin die restliche Butter heiß werden lassen. Etwas Staubzucker in die Pfanne stauben und leicht karamellisieren lassen.

5. Den Schmarrn in die Pfanne geben und schwenken oder mit dem Pfannenwender vermengen, bis die Stücke schön gebräunt sind. Die Apfelspalten vorsichtig unterheben und noch warm mit Staubzucker bestreut servieren.