

Stadt, Land, Lecker | Erdepfl-Bockshörndlschmarrn mit Rhabarber-Gundelreben-Kompott

Zutaten:

- 100 g junger Rhabarber
- 30 g Zucker
- 3 Zweige Gundelrebe
- 90 g Mehl
- 10 g Bockshörndlmehl (Johannisbrotmehl)
- 50 ml Milch
- 50 ml Mineralwasser
- 30 g gekochte, passierte Kartoffeln
- 2 Eigelbe
- 2 Eiklar
- etwas Salz
- 1 Msp. Backpulver
- 15 g Rosinen
- 30 g Zucker
- 15 g Butter
- Staubzucker

Zubereitung:

Rhabarber in Stifte schneiden und mit dem Zucker für 90 Minuten bei 80 °C marinieren lassen (Herd auf kleinster Stufe). Sirup ohne die Rhabarberstücke zusammen mit den anderen Zutaten aufkochen. Dann wieder zusammen mit dem Rhabarber und einigen Gundelrebenzweigen in einen Behälter geben und kalt stellen. Diese Schritte am besten einige Tage zuvor durchführen, dann kann das Kompott gut durchziehen.

Eiweiß mit einer Prise Salz und 15 g Zucker steif schlagen.

Mehl, Milch und Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Eigelb, Kartoffeln und Backpulver dazugeben, Eiweiß unterheben. Teig in eine heiße und gebutterte, am besten beschichtete Pfanne geben, mit Rosinen bestreuen und einen Deckel auf die Pfanne geben, damit der Teig anstockt. Das dauert ca. 1 – 2 Minuten.

Sobald die Unterseite Farbe hat, den Pfannkuchen wenden und auch die 2. Hälfte bei mäßiger Hitze fertigbacken. Das geht sehr schnell, nur ca. 20 Sekunden. Mit zwei Gabeln zerkleinern, also in grobe Stücke zerreißen.

Zucker, Butter und Bockshörndlmehl (Johannisbrotkernmehl) dazugeben und karamellisieren. Schmarren mit Staubzucker bestäuben und mit dem Rhabarber-Kompott servieren.

Rezept: Markus Holzer

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 27.04.2019