

Kastanienschmarren



Für 4 Personen

50 g Kastanienpüree
50 g Butter
80 g Zucker
80 ml Milch
2 Eigelb
3 Eiweiß

30 g Butter und 2 Esslöffel des Zuckers in einer Pfanne karamellisieren, danach die Milch dazugeben und leicht köcheln lassen, bis sich der karamellierte Zucker löst. Vom Herd nehmen und das Kastanienpüree unterrühren. Die Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und die Kastanienmasse einrühren. Zum Schluss das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen und die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen.

Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180 Grad etwa 5 Minuten backen. Danach wird der Kastanienschmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen.

Auf Tellern anrichten, mit etwas Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Empfehlung:

Sie können den Kastanienschmarren mit Vanilleeis und Preiselbeermarmelade servieren.