



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Honig-Spekulatiusschmarrn mit Preiselbeerkompott

- 1 EL GEFRO Honig Wald & Blüte
- 60 g Spekulatiuskekse
- 1 EL Rum, ersatzweise Apfelsaft
- 4 Eier, Kl. M
- 150 ml Milch
- 70 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Puderzucker
- 25 g Mandelblättchen
- 1 EL Butter
- Puderzucker zum Bestäuben
- 4 EL Preiselbeerkompott

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Honig-Spekulatiusschmarrn mit Preiselbeerkompott

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

22,5 g Fett 40,4 g Kohlenhydrate 13,7 g Eiweiß 2,5 g Ballaststoffe
428 kcal Brennwert

Honig-Spekulatiusschmarrn mit Preiselbeerkompott:

1 Vorbereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 60 g Spekulatiuskekse fein zerbröseln und mit 1 EL Rum oder ersatzweise 1 EL Apfelsaft beträufeln, damit sie leicht weich werden.

2 Teig anrühren:

4 Eier trennen. Die Eigelbe mit 150 ml Milch, 70 g Mehl und 1 EL GEFRO Honig Wald & Blüte zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Zum Schluss die vorbereiteten Spekulatiuskrümel unterheben.

3 Schmarrn anbacken:

1 EL Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze kurz anbacken, bis der Boden leicht goldbraun ist. Anschließend die Pfanne in den Ofen stellen und den Schmarrn ca. 10 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

4 Fertigstellen:

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Schmarrn mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben, 25 g Mandelblättchen untermengen und kleine Butterflöckchen darüber verteilen. Nochmals etwa 5 Minuten in den Ofen geben, damit der Schmarrn leicht karamellisiert.

5 Anrichten:

Den heißen Honig-Spekulatiusschmarrn auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeerkompott servieren. **Tipps & Varianten:** Tipp: Am besten schmeckt der Schmarrn frisch aus dem Ofen - außen knusprig, innen weich und aromatisch. Variante: Wer es nussiger mag, kann zusätzlich gehackte Haselnüsse oder Walnüsse in den Teig geben. Nicht vergessen: Die Pfanne sollte ofenfest sein - sonst den Teig in eine Auflaufform umfüllen, bevor er in den Ofen kommt.