



Kirsch-Zimt-Schmarrn mit Vanilleeis

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	400 g
Eier	4 St.
Zucker	80 g
Zimt	0.5 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Milch	300 ml
Butter	2 EL
Vanilleeis	8 EL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 80 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kirschen in ein Sieb abgießen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Zucker, Zimt und Salz cremig rühren. Mehl abwechselnd mit Milch unterrühren, bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht. Eischnee vorsichtig unterheben.

2. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte des Teiges hineingeben. Kirschen darauf verteilen und ca. 2–3 Min. von unten goldbraun backen, wenden und weitere ca. 3 Min. backen. Vorsichtig mit zwei Gabeln in Stücke reißen und im Ofen warm stellen. Übrigen Teig genauso backen.

3. Kirsch-Zimt-Schmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Es macht nichts, wenn der Pfannkuchen schon beim Wenden zerreißt. Dann den Schmarrn beim Fertigbacken mehrmals wenden, sodass er rundherum gar und leicht braun wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	609 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g