

Rhabarber-Schmarrn

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

600 g Rhabarber

4 Eier

150 g Mehl

½ TL Salz

1 EL Zucker

1 Vanilleschote

450 ml Milch

2 EL Öl

Für das Kompott:

5 EL Wasser

3 EL Zucker

Den Ofen auf 60°C vorheizen.

Ca. 150 g Rhabarber in feine Scheiben schneiden, den Rest in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und für Rhabarberkompott beiseite stellen.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Mehl,

Salz,

Zucker und

Vanillemark in einer Schüssel vermengen.

Milch und Eigelbe gut verquirlen, zum Mehl gießen und den Teig glatt rühren. Rhabarberscheiben und Eischnee sorgfältig unter den Teig ziehen.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Hälfte des Teiges hinein geben und den Teig backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann wenden und fertig backen bis die andere Seite ebenfalls goldbraun ist. Mit 2 Gabeln oder Pfannenwendern in mundgerechte Stücke reißen. Im vorgeheizten Ofen warm stellen und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Die Bratpfanne grob mit Küchenkrepp auswischen. Dann Wasser mit Zucker und den groben Rhabarberstücken in der Pfanne aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und den Rhabarber zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestäuben und das Kompott dazu servieren.