



90 PUNKTE
FALSTAFF



ROSÉWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS

2019 CRÉATION ROSÉ
ESCHERS HEIMAT

Mack
REMSTAL-MARKT

Dessert für 2 Personen:

SAUERRAHM SCHMARRN

mit marinierten Kirschen

ZUTATEN

180 g Sauerrahm
3 Eigelb
60 g Zucker
40 g Speisestärke
3 Eiweiß
1 Prise Salz
10 g Butter
250 g Kirschen
1 EL Kirschmarmelade
1 TL Kirschwasser
2 EL Kirschsafft
1 EL frische Minze
Vanille, Zitronenabrieb,
Puderzucker

ANLEITUNG

- * Den Sauerrahm mit dem Eigelb, der ausgekratzten Vanilleschote und einer Prise Salz verrühren. Nun das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Sobald es fast fertig ist wird die Speisestärke in die Masse gesiebt und untergehoben. Nun das Eiweiß komplett steif schlagen und unter den Sauerrahm heben. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eine Ofenfeste Pfanne auf den Herd stellen und auf $\frac{3}{4}$ die möglichen Stufen stellen. Die Butter schmelzen und dann die Schmarrn Masse hinzugeben. 2 Minuten anbacken und dann mit der Pfanne in den Ofen geben und für 15- 18 Minuten backen.
- * Für die marinierten Kirschen müssen diese erst einmal halbiert und entsteint werden. Zusammen mit der Kirschmarmelade, dem Kirschsafft und Kirschwasser vermengen. Zum Schluss einen Esslöffel gehackte Minze unterheben. Sobald der Schmarrn aus dem Ofen ist, wird er mit Puderzucker bestreut und zusammen mit den Kirschen und einem schönen Glas Rosé vom Weingut Escher genießen.