

## Rezept

# Ofen-Schmarrn mit Glühweinkirschen

Ein Rezept von Ofen-Schmarrn mit Glühweinkirschen, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1 Glas</b> Kirschen (850 ml)	<b>1 EL</b> + 50 g Zucker
<b>1</b> Beutel Glühfix	<b>6</b> Eier
Salz	<b>150 g</b> Sahne
<b>200 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Rosinen
<b>2 TL</b> Speisestärke	Puderrucker zum Bestäuben
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 1 ½ l Inhalt) gut fetten. Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Kirschsaf mit 1 EL Zucker und Glühfix aufkochen und vom Herd nehmen.
2. Die Eier mit 50 g Zucker, 1 Prise Salz und der Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes in 2-3 Min. cremig rühren. Das Mehl nach und nach unterrühren. Die Rosinen unterheben. Die Masse in die Form geben. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 30 Min. goldbraun backen.
3. Den Glühfix-Beutel aus dem Saft nehmen. Den Kirschsaf aufkochen. Die Stärke mit 3 EL Wasser verrühren und in den kochenden Saft geben. Aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Die Kirschen dazugeben und das Kompott vom Herd nehmen. Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und portionsweise mit der Sauce anrichten. Mit Puderrucker bestäuben.