Rezept

Ofen-Schmarrn mit Glühweinkirschen

Ein Rezept von Ofen-Schmarrn mit Glühweinkirschen, am 24.05.2025

Zutaten

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

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. Kirschsaft 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 Kirschsaft 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 Puderzucker bestäuben.