

Rezept

Pilzschmarren

Ein Rezept von Pilzschmarren, am 23.04.2024

Zutaten

4 Eier (M)	150 g Mehl
1/4 l Milch	4 EL Sahne
1 TL Puderzucker	600 g gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
150 g Crème fraîche	einige Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen und 2 Eiweiße kühl stellen (die restlichen Eiweiße anderweitig verwenden). Mehl mit Eigelben, Milch, Sahne, Puderzucker und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren; 20 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Butter in einer großen, ofenfesten Pfanne zerlassen und die Pilze darin bei starker Hitze ca. 10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die kühl gestellten Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Schmarrenteig über den Pilzen in der Pfanne verteilen und leicht anbacken. Den Schmarren im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun fertig backen.
4. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Crème fraîche mit dem Schnittlauch verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pilzschmarren aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln vorsichtig in mundgerechte Stücke reißen. Mit der Schnittlauchcreme servieren.