

Lebkuchenschmarren



Für 2 Personen

Walnusskaramell:

- 75 g Walnüsse
- 50 g Zucker

Nusskuchen:

- 75 g Butter
- 60 g Kristallzucker
- 3 Eidotter
- 70 g geriebene Nüsse oder Mandeln
- 50 g Brösel
- 3 Eiklar
- 30 g Kristallzucker

Schmarrenmasse:

- 90 g Mehl
- 3/16 l Milch
- 4 Eidotter
- 40 g Zucker
- Zimt und Honig-lebkuchengewürz
- 4 Eiklar

KARAMELLISIERTER LEBKUCHEN-SCHMARREN

- Walnusskaramell:** Zucker in Pfanne karamellisieren lassen und die Walnüsse unterheben. Die heiße Masse auf ein Backpapier streichen, erkalten lassen, in Klarsichtfolie wickeln und mit einem Rollholz fein zerstoßen.
- Nusskuchen:** Butter, Zucker, Eidotter, Nüsse und Brösel zu einem glatten Teig vermengen. Aus Eiklar und Kristallzucker Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Auf ein Backblech streichen und bei 170 °C ca 50 Minuten backen.
- Schmarrenmasse:** Alle Zutaten zu einem Palatschinkenteig vermengen, das Eiklar unterheben, anschließend das zerkleinerte Nusskrokant dazugeben. Den Nusskuchen in kleine Stücke zerteilen, ebenfalls in die Masse einbröseln und alles gut verrühren. Bei 200 °C 15 Minuten im Backrohr backen.
- Den fertigen Schmarren mit einem Löffel in Stücke reißen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschenröster anrichten.

Franz Rosenbauch
Landgasthof Breughelhof, Ebreichsdorf

