



GAGGENAU

Ofen-Joghurt-Schmarrn

Himbeer-Sorbet | Blaubeeren

ZUBEREITUNG

TEIG

Eier trennen und die Eigelbe mit Joghurt, Crème fraîche, Vanille, Mehl und Backpulver mischen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiter schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in die Glaswanne füllen und im Backofen 10-12 Min. backen. Beobachten damit er nicht zu dunkel wird. Schmarrn nach dem Backen stürzen, mit zwei Gabeln in Stücke zerrupfen und mit Puderzucker bestäuben.

HIMBEERSORBET

Alle Zutaten mischen und in einer Eismaschine frieren.

BLAUBEEREN

Blaubeeren mit Ingwersirup marinieren.

ZUTATEN

| | |
|---------|-----------------------------|
| 8 | Eier |
| 1 TL | Vanillepaste |
| 300 g | Joghurt, griechisch 10 % |
| 200 g | Crème fraîche |
| 100 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 150 g | Zucker |
| | Butter /Zucker für die Form |

Puderzucker

| | |
|--------|----------------------------|
| 400 ml | Himbeer-Mark |
| | Zuckersirup nach Geschmack |

| | |
|-------|-------------|
| 300 g | Blaubeeren |
| | Ingwersirup |