

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 10.12.2017



Lebkuchenschmarrn mit Vanillebirnen



Zutaten für 4 Portionen

100 g Butter
200 g Mehl
300 ml Milch
4 Eier
3 reife Birnen
1 Vanilleschote
1 Zitrone
6 Lebkuchen (ohne Schokolade)
Lebkuchengewürz
Birnenensaft
Vanillepuddingpulver
Zucker, Salz
Puderzucker

Kochutensilien

3 Schüsseln
2 Pfannen (1 ofenfeste)
Topf
Brett
Obstschäler



Zubereitung

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Spalten schneiden und in eine Schüssel mit Zitronenwasser einlegen.



Birnen entnehmen, Saft mit Zitronenschale und Zucker kochen.

Vanilleschote aufschneiden, Mark herausschaben und beides zum Birnensaft geben.

Vanillepuddingpulver mit Wasser anrühren, den Saft damit abbinden und ca. fünf Minuten köcheln lassen.

Birnen dazugeben, aufkochen lassen und ca. drei Minuten köcheln lassen. Ziehen lassen.

Lebkuchen klein würfeln.



Mehl, etwas Zucker, eine Prise Salz und Milch in einer Schüssel

glattrühren. Eier und Lebkuchengewürz unterrühren, stehen lassen.

Ofen auf 190 °C vorheizen.

Butter in der Pfanne zerlassen. Teig darin ganz kurz anbacken lassen. Pfanne für ca. 25 Minuten in den Ofen stellen.

Vanillebirnen nochmals erwärmen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Schmarrn aus dem Ofen nehmen und auf ein Brett kippen.



Butter und Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Schmarrn zerrupfen, ebenfalls karamellisieren und noch etwas Butter hinzugeben.

Vanilleschote aus Birnensoße nehmen, Essen anrichten und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Eigene Notizen
