



Ölz Dinkel Zopf

als Sauerrahmschmarrn



Zutaten

100 g Ölz Dinkel Zopf, in 2 cm große Würfel geschnitten
300 g Sauerrahm
4 Bio-Eigelb
etwas abgeriebene Zitronenschale
1,5 EL glattes Mehl
100 g Schlagobers
4 Bio-Eiklar
50 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
etwas Butter für die Pfanne

Zubereitungszeit

40 min

1. Sauerrahm, Vanillezucker, Eigelb, Zitrone, Mehl und Obers mischen.
2. Eiweiß mit Zucker aufschlagen, aber nicht überschlagen.
3. Unter die Sauerrahmmasse heben und die Ölz Dinkel Zopf Würfel locker untermengen
4. Die Masse in die heiße Butterpfanne gießen und im Ofen für 15-18 Minuten bei 170°C backen.
5. Zum Schluss wenden, mit etwas Zucker bestreuen und bei Oberhitze leicht karamellisieren.
6. Mit einem Löffel große Nocken aus dem Schmarrn stechen, auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und gleich servieren.

Tipp vom Haubenkoch Thomas Dorfer:

"Dazu passen je nach Saison marinierte Erdbeeren, Marillen Röster, Marinierte Himbeeren, Karamellisierte Äpfel, Zwetschkenröster, etc."

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

