

Mascarpone-Schmarrn mit Mangopüree

Zutaten | 4 – 5 Portionen

Mangopüree

1	reife Mango
1 TL	Zucker
	Saft einer halben Zitrone

Schmarrn

4	Eier
1 Prise	Salz
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
100 g	Mehl
2 EL	Milch
250 g	Mascarpone
1 EL	Butter zum Ausbacken
30 g	Zucker
	Muskatnuss, Puderzucker

Zubereitungszeit: 30 min.

Zubereitung:

- Für das Püree die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und grob in Würfel schneiden.
- Mangowürfel zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft im Mixer pürieren.
- Für den Schmarrn 2 Eier mit den Eigelben von 2 weiteren Eiern verquirlen. Salz, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale untermischen. Nach und nach das gesiebte Mehl, die Milch und die Mascarpone in die Masse rühren.
- Das übriggebliebene Eiweiß steif schlagen und locker unter den Teig heben.
- In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und glatt streichen.
- Den Schmarrn von beiden Seiten zart anbacken und dann mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen.
- Die Stücke mit dem Zucker bestreuen und rundherum knusprig karamellisieren lassen.
- Schmarrn mit wenig Muskatnuss würzen, mit etwas Puderzucker bestäuben auf Tellern zusammen mit dem Mangopüree anrichten und.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 172 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
449 kcal	31 g	32 g	10 g	94 mg