Haferschmarrn mit marinierten Erdbeeren

Mittel ca. 50 Min.

Zutaten | 3 Portionen

50 g ganze Haferkörner
1 TL Butter
100 ml Wasser

Für den Teig
2 Eier, getrennt
3 EL Zucker oder liebster Zuckerersatz
50 g Haferflocken, fein oder kernig je nach Vorliebe
50 g Mehl
110 g Hafermilch
Prise Salz
20 g Butter

Zubereitung

Mariniert am allerbesten zuerst die Erdbeeren, damit diese schön durchziehen können. Wascht die Erdbeeren, entfernt die Blätter und viertelt sie. Gebt sie mit Zitronensaft und Vanillezucker in eine kleine Schüssel, verrührt alles und stellt sie zur Seite.
Widmet euch dann eurem Haferschmarrn. Schlagt das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker und einer Prise Salz steif auf und stellt es zunächst in den Kühlschrank. Dieser Schritt ist wichtig, das aufgeschlagene Eiweiß macht euren Schmarrn nachher schön fluffig!
Gebt einen TL Butter in eine Pfanne und fügt die ganzen Haferkörner hinzu. Röstet sie 5-7 Minuten an und achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel werden. Dadurch bekommen sie einen köstlichen Geschmack. Fügt dann auf

Für die marinierten Erdbeeren
150 g Erdbeeren
1 TL Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
einige Blätter Basilikum

Optional
130 g Magerquark
100 g Naturjoghurt
Süße (z. B. Agavendicksaft) nach Belieben

mittlerer Temperatur nach und nach circa 100 ml Wasser hinzu und köchelt die Körner bis sie weich aber nach wie vor knusprig sind.
Vermengt in einer Schüssel Eigelb, restlichen Zucker, Haferflocken, Mehl und Hafermilch mit den Rührstäben. Rührt dann vorsichtig die ganzen Haferkörner unter. Erhitzt in einer Pfanne die Butter auf mittlerer Temperatur. Hebt vorsichtig das aufgeschlagene Eiweiß unter euren Teig und gebt den Teig dann vorsichtig in die zerlassene Butter. Backt euren Schmarrn so lange, bis er von unten eine goldgelbe Kruste hat. Wendet ihn dann. Das geht am besten, in dem ihr ihn schon einmal viertelt, später wird er ja sowieso zerpflückt. Backt den Schmarrn dann von der anderen Seite bis er auch dort eine schöne Färbung hat und innen gar aber noch weich ist. Zerreißt den Haferschmarrn mit einer Gabel vorsichtig in kleine Stücke. Wer möchte, kann nun nochmal 1 TL Zucker in die Pfanne geben, karamellisieren lassen und den Haferschmarrn kurz von allen Seiten darin wenden.
Schneidet eure Basilikum Blätter in feine Streifen und mischt sie zu euren Erdbeeren. Serviert den Haferschmarrn am besten direkt heiß zusammen mit den Erdbeeren! Ich habe zusätzlich noch eine kleine Quarkcreme aus den genannten Zutaten einfach zusammengerührt und mit dem Schmarrn serviert. Das ist aber natürlich optional!

Mit diesem Rezept hat Isabelle Mewes vom Blog Isas Kitchen unsere Blogger-Meisterschaft 2020 gewonnen. Wir präsentieren das Rezept im Originalton der Bloggerin.