

Duftige Schmand-Plinsen mit Verpoorten-Schaum und Beerengrütze

Zutaten

Für ca. zwölf Plinsen:

4 Eier

1 Prise Salz

450 g Schmand

80 g Stärke

4 EL Zucker

Öl

Butter



Für die Beerengrütze:

100 ml roter Traubensaft

1 EL Stärke

1 TL Zucker

ca. 500 g gemischte, rote Früchte (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)

Für den Verpoorten-Schaum:

250 ml Milch

1 Eiweiß

1 Prise Salz

20 g Stärke

1 TL Zucker

Mark einer Vanilleschote

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Deko und als Farbtupfer:

ca. 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung

Zunächst die Beerengrütze zubereiten. Dafür 80 ml des Traubensaftes erhitzen, den Rest des Saftes mit Stärke und Zucker anrühren. Sobald der Traubensaft kocht, die Stärkemischung zum Andicken unter den Saft geben. Die Beeren putzen, je nach Fruchtgröße etwas kleiner schneiden und unter den angedickten Saft geben. Zur Seite stellen.

Nun den Teig für die Plinsen zubereiten. Zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nun die Eigelbe, den Schmand, die Stärke sowie den Zucker zu einem glatten Teig vermischen. Das geschlagene Eiweiß unterheben.

In einer Pfanne etwas Öl mit einem Stich Butter erhitzen und die Plinsen nach und nach ausbacken (Größe pro Plinse ca. 10 cm Durchmesser).

Nun den Verpoorten-Schaum zubereiten. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Ca. 200 ml der Milch in einem Topf erhitzen. Den Rest der Milch mit der Stärke und dem Zucker glatt rühren. Das Mark der Vanilleschote ebenfalls in die Mischung geben. Sobald die Milch im Topf kocht, den Topf vom Herd nehmen, die Milchmischung unterrühren, wieder auf die

[Link zum Rezept: Duftige Schmand-Plinsen mit Verpoorten-Schaum und Beerengrütze](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Duftige Schmand-Plinsen mit Verpoorten-Schaum und Beerengrütze

Herdplatte stellen und die Creme andicken. Nun den Topf von der Herdplatte nehmen und die Creme etwas abkühlen lassen. Dann den Eischnee sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben, so dass eine schaumige Wolke entsteht.

Zum Anrichten die Plinsen auf eine Platte legen, jeweils etwas des Verpoorten-Schaums sowie der Beerengrütze auf jede Plinse geben. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Leser-Tipp

Lieblingsrezept für viele Anlässe.

[Link zum Rezept: Duftige Schmand-Plinsen mit Verpoorten-Schaum und Beerengrütze](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de