



Rubarbă schmarrn

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **20 min**

Timp total **30 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

Ingredient

- 200 g zahăr
- 3 Ouă, separate
- 70 g făină
- 200 g smântână
- 1 Vârf de sare
- 30 g unt
- 500 g Rubarbă, în bucăți
- 40 g Bețișoare de migdale

Pregătire

1. Se adauga 80 g zahar in vasul de amestecare, se pulverizeaza timp de **10 sec./etapa 10** si se decaneaza.
2. **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați albușuri de ou în vasul de amestecare, bateți timp de **2 min./nivel 3.5** până când se înțepenește și se decanifică. **Scoateți atașamentul de agitare.**
3. Se adaugă gălbenușul de ou, 80 g zahăr, făină, smântână și sare în vasul de amestecare și se amestecă timp de **1 min./pasul 3**.
4. Adăugați albușuri de ou și pliați timp de **15 sec./pasul 3**.
5. Preincalzeste cuptorul la 200°C.
6. Într-o tigaie potrivită pentru cuptor, spumați untul pe aragaz, adăugați restul de 40 g de zahăr și caramelizați ușor. Prăjiți puțin rubarba, presărați în bastoanele de migdale și prăjiți încă 1-2 minute.
7. Puneți aluatul de ou peste rubarbă în tigaie și coaceți în cuptor timp de 10 minute (200 °C). Se rupe Schmarrn in bucati cu 2 linguri sau furculite si se distribuie pe 4 farfurii, praf cu zahar glazurat si se serveste.

Elemente utile

Cuptor tavă mare rezistentă la cuptor, Vatră

Sugestii & Sfaturi

- Coacăze proaspete, coacăze din pahar sau cireșe, de asemenea, gust bun în acest Schmarrn.
- În loc de bastoane de migdale, puteți folosi, de asemenea, fistic.