

**REZEPT** FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Marion Michels und Eric Ribke

## Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

### WERKZEUG

Handmixer  
feuerfeste Form

### ZUTATEN

#### Kaiserschmarrn

3 Eier  
100g Mehl  
2dl Milch  
1Prise Salz  
50g Zucker  
60g Butter  
Puderzucker zum Bestäuben  
40g Butter  
Weinbeeren nach Geschmack in Rum eingelegt

#### Preiselbeeren

1Glas Preiselbeeren im Saft

### ZUBEREITUNG

#### Luftiger Kaiserschmarrn

Den Backofen auf 60 °C vorheizen. Eine weite feuerfeste Form im Backofen erwärmen. Die Eier trennen. Die Eigelb mit dem Mehl und der Milch mit dem Handmixer glatt rühren. Die Eiweiss mit der Prise Salz separat mit dem Handmixer sehr schnittfest schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. In einer beschichteten Pfanne ein Drittel der Butter schmelzen und ein Drittel des Teigs hineingiessen. Die Pfanne abdecken und den Kaiserschmarrn bei kleiner Hitze ca. 3 bis 4 Minuten backen. Den Kaiserschmarrn mithilfe eines Tellers wenden und zurück in die Pfanne gleiten lassen und nochmals 3 Minuten bei kleiner Hitze backen. In die vorgewärmte feuerfeste Form geben und mithilfe von zwei Gabeln in ungleichmässige, nicht zu kleine Stücke reißen. Den Vorgang noch 2-mal wiederholen. Die Kaiserschmarrn-Stücke grosszügig mit Puderzucker bestäuben. 40g Butter in der Pfanne aufschäumen und den Kaiserschmarrn mit reichlich Puderzucker bestreuen, in der heissen Butter karamellisieren.

#### Preiselbeeren

Die Preiselbeeren durch ein Sieb giessen. Die Flüssigkeit dickflüssig einreduzieren.

### ANRICHTEN

Den Kaiserschmarrn portionenweise mit den Preiselbeeren auf die vorgewärmten Teller verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. Mit dem Preiselbeersaft nappieren.

