

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.

