

Kaiserschmarrn

Fluffig und leicht: Kaiserschmarrn ist ein beliebtes Dessert, das besonders an kalten Tagen mundet! Um dem Nachtschisch noch mehr Geschmack zu entlocken, eignen sich Zucker zum Karamellisieren, weiße Schokolade und saftige Himbeeren. So interpretierst du den österreichischen Klassiker nicht nur neu, sondern setzt ihm ein ganz besondere Häubchen auf.

Serves: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 Bioeier
- 150 ml Milch (3,7 % Fett)
- 1 EL brauner Rum
- Puderzucker
- Abrieb einer Orange
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL weiße Schokolade, gehackt
- 3 EL Himbeerpüree
- 1 Prise Salz
- 75 g Weizenmehl Type 405
- 2 EL Zucker
- 2 EL Butter

Zubereitung

Schritt 1

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Milch, Mehl und 1 EL Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eigelbe einarbeiten und zum Schluss den Eischnee locker unterheben. Orangenabrieb dazu geben.

Schritt 2

1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den Teig hineingeben. Die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren, den Deckel aufsetzen und etwa 6 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Mit einem Pfannenwender wenden und noch 3-4 Minuten backen, bis die andere Seite ebenfalls goldbraun ist. Den Kaiserschmarrn mithilfe von zwei Esslöffeln in grobe Stücke zerteilen.

Schritt 3

Hitze hochschalten und 1 EL Butter in derselben heißen Pfanne erhitzen. 1 EL Zucker hineinstreuen und die Pinienkerne zugeben. Weiße Schokolade und Rum dazu geben und den aufsteigenden Alkohol mit dem Flambierbrenner vorsichtig entzünden. Während des Flambierens Himbeerpüree zugeben.

Schritt 4

Den geblähten Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 39,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37