

Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen

Für zwei Personen

200 ml Sauerkirschen	100 g Mehl	4 Eier
40 g Butter	150 ml Sahne	250 ml Milch
2 EL Mineralwasser	200 ml trockener Rotwein	1 EL Speisestärke
100 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker	Puderzucker
1 Prise Salz		

Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe, ein Päckchen Vanillezucker und 30 Gramm Zucker schaumig rühren, bis eine gelbe, cremige Masse entsteht. Nun langsam die Milch und das Mehl unterrühren und den Teig leicht salzen. Nun die Eiweiße mit dem restlichen Vanillezucker vermengen und ebenfalls schaumig rühren. Anschließend die Masse unter die Eigelbmasse rühren und das Mineralwasser hinzugeben. In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen, den Teig hineingeben, einseitig anbraten und danach wenden. Nach circa fünf Minuten den Teig in Stücke reißen, etwas Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Puderzucker bestreuen. Die Sauerkirschen mit dem Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker unterrühren. Anschließend die Speisestärke hinzugeben, damit der Kirschsafft andickt. Die Sahne steif schlagen. Den Kaiserschmarrn mit dem Sauerkirschen auf Tellern anrichten, mit der Sahne garnieren und servieren.

Alfred Schillinger am 27. März 2013