

Kaiserschmarrn mit Rotwein-Kirschen

Für zwei Personen

120 g Mehl	4 Eier	20 g Rosinen
50 g Butterflocken	200 g Sauerkirschen	1 Vanilleschote
200 ml Milch	1 EL saure Sahne	50 ml Rotwein
50 g brauner Zucker	100 g Zucker	50 g Butterschmalz
Salz, Puderzucker		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Milch, das Mehl und das Salz mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Die saure Sahne unterrühren. Das Eiweiß der Eier von dem Eigelb trennen und mit etwas Zucker steif schlagen. Den Eischnee und die Eigelbe unter den Teig rühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit einer Kelle hineingeben und die Rosinen darin verteilen. Die Pfanne für 15 Minuten in den Ofen geben. Die Kirschen mit dem Wein und dem braunen Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und dazugeben. Den Teig in der Pfanne mit einer Gabel in ungleichmäßige Stücke schneiden. Eine Flocke Butter zu dem Kaiserschmarrn geben und mit etwas Zucker karamellisieren. Den Kaiserschmarrn mit den Rotweinkirschen auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Christopher Nitschke am 05. April 2013