

Kaiserschmarrn mit Beeren

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	125 ml Milch	120 g Mehl
50 g Zucker	1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz
50 g Butter	50 g Zucker	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)	Puderrucker	Salz

Für die Beeren:

250 g gemischte Beeren	100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)
------------------------	--------------	--------------------------------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Eigelb und Milch mit dem Schneebesen verquirlen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und saure Sahne dazugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen.

Den Schmarren bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Schmarren 10-15 Minuten fertigbacken.

Den Kaiserschmarren mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken und Zucker darüber verteilen und den Schmarren darin karamellisieren. Zum Schluss mit Puderrucker bestreuen.

Für die Beeren:

Die Beeren mit Zucker und etwas Zitronenabrieb in einer heißen Pfanne kurz erhitzen, dann über den Kaiserschmarren geben.

Kaiserschmarrn mit Beeren auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Krämer am 30. März 2017