

Kaiser-Schmarrn mit heißen Blaubeeren

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

200 g Mehl	50 g Zucker	1 Vanillezucker
4 Eier	250 ml Milch	20 g Rosinen
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Prise Salz	3 EL Puderzucker
5 EL Butter		

Für die Blaubeeren:

100 g Blaubeeren	2 EL Puderzucker	2 EL Blaubeermarmelade
1 Zimtstange		

Für den Schmarrn:

Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker, 35 g Zucker, Zimt, 1 Prise Salz und $\frac{2}{3}$ der Milch verquirlen. Mehl nach und nach zufügen und mit der restlichen Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 15 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. 3 EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen und Teig in die Pfanne gießen. Rosinen auf den Teig streuen. Bei schwacher Hitze goldgelb backen. Schmarrn mit einer Palette vierteln, wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen. 2 EL Puderzucker darüber streuen und unter Schwenken etwas karamellisieren lassen. Vor dem Anrichten mit dem übrigen Puderzucker bestreuen.

Für die Blaubeeren:

Blaubeeren verlesen, mit 2 EL Wasser, dem Puderzucker, der Marmelade sowie einer Zimtstange ca. 8 Minuten aufkochen lassen.

Kaiserschmarrn mit heißen Blaubeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Franz am 15. März 2018