

# Kaiserschmarrn mit Erdbeer-Blitz-Eis

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

100 g griffiges Mehl	3 Eier	150 ml Vollmilch
20 g Butter	40 g Zucker	Salz

**Für die Erdbeeren:**

100 g frische Erdbeeren	1 EL Zucker
-------------------------	-------------

**Für das Blitz-Eis:**

100 g TK Erdbeeren	20 g Puderzucker
--------------------	------------------

**Für die Garnitur:**

Puderzucker	1 Zweig Zitronenmelisse
-------------	-------------------------

**Für den Kaiserschmarrn:**

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz verrühren und 1 EL Zucker hinzugeben. Eigelbe mit 1 EL Zucker, Milch und Mehl vermengen. Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine Pfanne erhitzen und die Hälfte der Butter darin schmelzen. Teig hineingeben und ca. 4 Min auf der Kochplatte garen.

Danach die Pfanne weitere 4 Minuten in den Ofen geben. Pfanne herausnehmen, den Kaiserschmarrn zerreißen und die Stückchen umdrehen, restliche Butter hinzugeben und mit restlichem Zucker bestreuen. Pfanne für weitere 4 Minuten in den Ofen geben und Zucker karamellisieren lassen.

**Für die Erdbeeren:**

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder halbieren. Mit Zucker vermengen und beiseite stellen.

**Für das Blitz-Eis:**

Erdbeeren mit Puderzucker und einem Schuss Wasser in einem hohen Gefäß pürieren.

**Für die Garnitur:**

Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Michael Spachmann am 04. Juli 2019