

Kaiserschmarrn mit Dreierlei von Erdbeere, Mandelgitter

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

125 g Mehl	4 Eier	125 ml Milch
50 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	Puderzucker
Butterschmalz		

Für das Mandelgitter:

20 g Mandelblätter	1-2 EL Zucker
--------------------	---------------

Für die Erdbeer-Minz-Sauce:

300 g frische Erdbeeren	4 Blätter Minze	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
1-2 EL Zucker		

Für die Erdbeer-Kokos-Sahne:

100 ml Sahne	1 Schuss Kokoslikör
--------------	---------------------

Für die warmen Beeren:

12 Erdbeeren	6 Brombeeren	1 EL Zucker
1 Schuss Vodka		

Für den Kaiserschmarrn:

Alle Eier trennen und das Eiweiß aufbewahren. Drei Eigelbe mit Mehl, Zucker und Milch verrühren und kurz ruhen lassen. Das letzte Eigelb anderweitig verwenden.

Eiweiß der 4 Eier schlagen und anschließend vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Eine große flache Pfanne erhitzen und 1 EL Butterschmalz hineingeben.

Dabei aufpassen, dass das Butterschmalz nicht verbrennt.

Teig in die Pfanne geben und 5-6 Minuten backen, anschließend den Teig teilen und von der anderen Seite backen. Gegebenenfalls nochmals etwas Butterschmalz dazugeben, so dass er goldbraun wird. Den Schmarrn zerrupfen, danach Vanillezucker über den Kaiserschmarrn geben, schwenken und karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Für das Mandelgitter:

In einer Pfanne Zucker schmelzen, anschließend Mandelblätter hinzugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren.

Abschließend die karamellisierten Mandeln auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen, so dass sie am Ende gitterförmig aussehen.

Für die Erdbeer-Minz-Sauce:

Erdbeeren waschen, trockentupfen, Grün entfernen und vierteln. Minze vierteln, Saft der halben Zitrone auspressen und auffangen.

Erdbeeren, Minze, Zitronensaft und Zucker in einen Becher zusammengeben und pürieren. Bis zum Anrichten kühlstellen und für die Kokos-Sahne etwas von der Sauce bereitlegen.

Für die Erdbeer-Kokos-Sahne:

Sahne steifschlagen, anschließend 2 EL der zubereiteten Erdbeer-Minz-Sauce hinzugeben und mit einem Schuss Kokoslikör abschmecken.

Für die warmen Beeren:

Beeren in einer Pfanne erhitzen und Zucker darüber streuen. Mit Vodka ablöschen und warm auf den Kaiserschmarrn geben.

Lilly Rosentreter am 17. Juli 2023