

Kaiserschmarrn mit Beerenröster

Für vier Portionen:

4 Eier	160 g Mehl	160 ml Milch
1 Prise Salz	2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Prise Salz	50 g Butter	150 ml Kirschsafft
2 EL Speisestärke	500 g TK-Beerenmischung	2 EL Zucker
50 g Zucker	Pudertzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Mehl, der Milch, Salz, Zucker und Vanillemark in einer Schüssel glatt rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Pfanne erhitzen, diese mit der Hälfte der Butter ausstreichen.

Die Schmarrnmasse in die Pfanne gießen und durch Schwenken darin verteilen. 1 bis 2 Minuten auf dem Herd backen, anschließend in den vorgeheizten Backofen stellen. Den Kaiserschmarrn ca. 20 Minuten backen.

Drei Esslöffel Kirschsafft mit der Speisestärke verrühren. Restlichen Kirschsafft mit dem Zucker verrühren und aufkochen. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Kirschsafft rühren. Beeren zugeben und kurz darin erwärmen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, wenn die Oberfläche goldbraun und gestockt ist. Kaiserschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Zucker und restliche Butter zugeben und unter Wenden auf dem Herd karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn mit dem Beerenröster anrichten und mit Pudertzucker bestäuben.

Tipp:

Eine Kugel Vanilleeis dazu servieren.

Horst Lichter am 04. Februar 2017