

Schoko-Kaiserschmarrn

Für 4–6 Portionen

5 Eier (Kl. M)	250 ml Milch	180 g Mehl
30 g Kakaopulver	2 El Vanillezucker	Salz
4 El Zucker	4–6 El Butter	80 g Schokodrops

Eier trennen. Eigelbe mit Milch verquirlen. Mehl, Kakaopulver und Vanillezucker mischen. Milchmischung nach und nach mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 2 El Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 10 Sek. weiterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Je 1 El Butter in zwei beschichteten Pfannen (20 cm Ø) schmelzen. Teig hineingießen und mit den Schokodrops bestreuen. Im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. zu Ende backen.

Die Schmarren mit je 1–2 El Zucker bestreuen und je 1 El Butter an den Pfannenrand geben. Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke zerteilen und kurz karamellisieren. Auf eine Platte geben und mit dem Mangokompott servieren.

Tipp:

Wer keine zwei beschichteten Pfannen hat, bereitet den Schmarren einfach in 2 Portionen nacheinander zu und hält die erste Portion im Ofen warm.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013