

Kaiserschmarrn

Zutaten für 4 Personen

100g Mehl
150g Milch
100g Zucker
½ Vanilleschote
ca. ½ Zitronen Abrieb und Saft (nach Geschmack)
1 Apfel in Scheiben geschnitten
125g Butter
10g Mandelblättchen
4 Eier
1 Prise Salz

- 1 Die Backröhre auf 180°C Oberhitze (Grill) vorheizen. Mehl mit der Milch glatt rühren, 25g Zucker, Vanillemark sowie Zitronenabrieb und Saft zugeben. Bei den Eiern das Eiweiß von dem Eigelb trennen. Eigelb zur Mehl- / Milchmasse geben und unterarbeiten. Das Eiweiß mit einer Prise Salz kurz anschlagen, 25g Zucker zugeben und richtig steif schlagen. Geschlagenes Eiweiß vorsichtig unter die Mehl- / Milchmasse heben.
- 2 In einer beschichteten Bratpfanne (Ø 28cm) 55g Butter mit den Mandelblättchen und den Apfelscheiben anschwitzen. Die Kaiserschmarrnmasse in die Pfanne geben und in ca. 20-25 Sekunden bei mittlerer Hitze goldbraun anstocken lassen.
- 3 Nun die Pfanne in die unterste Einschubleiste im Backofen geben und die Tür soweit schließen wie es möglich ist (Für den Fall, dass sich die Tür nicht schließen lässt, dauert es etwas länger. Bei offen stehender Tür die Pfanne in die mittlere Einschubleiste schieben, da die Hitze geringer ist). Den Kaiserschmarrn so lange backen bis er goldgelb wird, dann aus dem Ofen nehmen und auf der Oberfläche

Alexander Schütz GmbH & Co.KG | Wartenfels 85 | 95355 Presseck
Telefon: +49 (0) 9223 / 229 | Telefax: +49 (0) 9223 / 945647
mail@berghof-wartenfels.de | www.berghof-wartenfels.de

gleichmäßig 35g Butter sowie 25g Zucker verteilen. Zurück in den Backofen geben und schön karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarrn mit einer Palette wenden und den Vorgang: Butter, Zucker und karamellisieren wiederholen.

- 4 Den Kaiserschmarrn vorsichtig anreißen und kontrollieren, ob er durchgebacken ist. Wenn ja, servieren und wenn nicht, den Kaiserschmarrn mit Alufolie bedecken und weiter in der Backröhre bei 180°C Umluft fertig backen.

©by Alexander Schütz

Der Kaiserschmarrn ist in meinem Restaurant eines der beliebtesten Desserts!