

KAISERSCHMARRN MIT HEIDELBEERSAUCE



KAISERSCHMARRN MIT HEIDELBEERSAUCE

Zutaten Heidelbeersauce:

500 g Heidelbeeren / 2 EL Staubzucker

Zutaten Kaiserschmarrn:

3 Eier, getrennt / 1 Prise Salz / 45 g Zucker / 1 Packung Vanillezucker / 95 g Mehl / 225 ml Milch / 50 ml Mineralwasser / 30 g Butter für die Pfanne

Zubereitung

Für die Heidelbeersauce:

1. Die Heidelbeeren gemeinsam mit dem Staubzucker in einem kleinen Topf erhitzen und zum Köcheln bringen. Solange kochen, bis die Sauce etwas eindickt und die Heidelbeeren aufbrechen.
2. Warmhalten!

Für den Kaiserschmarrn:

1. Das Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen und beiseitestellen.
2. Eigelb gemeinsam mit dem Zucker und dem Vanillezucker hellcremig aufschlagen. Es sollte richtig schön dickflüssig werden.
3. Danach auf niedriger Stufe das Mehl untermischen. Im Anschluss daran gleich die Milch und das Mineralwasser hinzufügen.
4. Zum Schluss noch das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben.

5. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und danach den fertigen Teig in die Pfanne geben. Für ca. 5-6 min. backen lassen, dann vierteln und versuchen die Teigecken zu wenden.
6. Auf der anderen Seite auch ca. 4-5 min. backen lassen. Mit einem zweiten Spachtel in kleine Stücke reißen und noch einmal schön anbraten lassen.
7. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und mit der Heidelbeersauce servieren.

Rezept und Foto von Kevin Buch
lawofbaking.com

Gebacken mit
RIESS Holzkechtpfanne
Ø 20 cm



Artikelnummer: 0563-022
Erhältlich in Ø 20, 24, 26, 30 cm
Mehr Infos unter www.riess.at

Stielkasserolle
mit großem Ausguss
Ø 14 cm



Artikelnummer: 0036-071