



Kaiserschmarrn mit Preiselbeersahne

Zutaten für 4 Personen:

¼ Liter Milch
250 g Mehl
6 Eier
1 Bio Orange
50 g Mandelblättchen
5 EL + 2 EL Puderzucker
4 EL Butter
1 TL Salz

Für die Preiselbeersahne:

400 g Sahne
1 P. Vanillezucker
180 g Preiselbeeren aus dem Glas



Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 TL Salz steif schlagen. Das Eigelb mit Milch, 5 EL Puderzucker und dem Abrieb einer Bio Orange, sowie dem Mehl verquirlen. Den Eischnee unter den Eigelbteig heben. In einer backofenfesten, beschichteten Pfanne 1 EL Butter schmelzen und die Hälfte der Mandelblättchen gleichmäßig in der Pfanne verstreuen. Die Hälfte des Teiges auf die Mandelblättchen geben und den Schmarren für ca. 3 Min. auf dem Herd stehen lassen. Anschließend die Pfanne für 10 Min. in den Ofen geben und nach Ende der Garzeit wieder auf den Herd nehmen. Den Teig zerrupfen und die Stücke mit 1 EL Butter und 1 EL Puderzucker karamellisieren lassen.

Mit der zweiten Hälfte des Teiges ebenso verfahren. Die erste Portion ggf. zwischenzeitlich warmhalten.

Falls deine Pfanne groß genug ist, kannst du den Teig natürlich auch auf 1x zubereiten.

Für die Preiselbeersahne die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Preiselbeeren unter die geschlagene Sahne ziehen, sodass noch schlieren zu erkennen sind.

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit der Preiselbeersahne servieren.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de