

REGIONAL & HANDGEMACHT

Kaiserschmarrn mit Kirschen

Zutaten

Für 2 Portionen

FÜR DEN TEIG

130 g Weizenmehl Typ 405

4 Eigelb

250 ml Milch

1 Prise Salz

4 Eiweiß

2 EL Vanillezucker

40 g Zucker

60 g bis 100 g Butter zum Ausbacken in der Pfanne

PLUS

250 g Süßkirschen

2 EL Zucker

1 bis 2 EL Wasser

20 g geröstete Mandelblättchen



Zubereitung

Zunächst Mehl, Eigelbe, Milch und Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. 1 Stunde quellen lassen.

Eiweiße mit Zucker zu Schnee aufschlagen und unter den Teig ziehen. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte 26er-Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C Ober- und Unterhitze etwa 12 Minuten backen. Dabei kommt der Teig einmal hoch, sackt dann wieder ab und wird goldbraun.

Den Kaiserschmarrn gut erkalten lassen. Mindestens für 1 Stunde, noch besser über Nacht im Kühlschrank. Im Kühlschrank solltet ihr den Teig abdecken, damit er keine Feuchtigkeit zieht.

Entsteinte Kirschen mit Zucker und 2 EL Wasser (oder Kirschsafte) auf mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten aufkochen, vom Herd nehmen und in ein Gefäß umfüllen.

Teig zupfen, Butter auf mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen und die Teigstücke darin etwa 10 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun geworden sind.

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Mandelblättchen bestreuen und mit warmen Kirschen servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 1 h /Backzeit: zunächst rund 12 min. im Ofen, später etwa 10 min. in der Pfanne / Backtemperatur 210 °C Ober- und Unterhitze im Ofen, mittlere Hitze (Herd) / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Schmarrn schmeckt auch aufgewärmt gut. Dafür erneut mit etwas zerlassener Butter in einer Pfanne backen.