



REZEPT von Daniela Baier

Besuche meinen Blog auf www.kuechenfee-hohenlohe.jimdo.com

Kaiserschmarren mit Preiselbeersahne

Zutaten für 4 Personen als Hauptgericht:

¼ Liter	Milch
250 g	Mehl
6	Eier
1	Bio Orange
50 g	Mandelblättchen
6 EL + 2 EL	Puderzucker
4 EL	Butter
1 TL	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben
400 g	Sahne
1 P.	Vanillezucker
180 g	Preiselbeeren aus dem Glas

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kaiserschmarren die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 TL Salz steif schlagen. Das Eigelb mit Milch, 6 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.

Für die Preiselbeersahne die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Unter die geschlagene Sahne die Preiselbeeren heben, sodass noch schlieren zu erkennen sind.

Käseschmarren mit Lauchzwiebeln und Speck

Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht:

3	Lauchzwiebeln
100 g	Käse gerieben (Sorte nach Geschmack)
4	Eier
200 ml	Milch
150 g	Mehl
50 g	Speck in Streifen
1 EL	Butter
	Salz / Pfeffer / Paprikapulver

Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit Milch, Mehl und Käse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Eiweiß unter den Eigelbteig heben. Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und zur Seite stellen. Die Schmarren-Masse ins heiße Bratfett geben und backen bis die untere Seite goldbraun ist. Mit einem Pfannenwender in vier Stücke teilen, die Stücke wenden und ebenfalls goldbraun backen. Den Schmarren in Stücke reißen und mit Lauchzwiebeln, Speck und Butter ausbacken, bis alle Stück eine schöne goldbraune Farbe haben und nicht mehr teigig sind.

Tipp: Der Schmarren eignet sich auch sehr gut als Beilage, das Rezept ist dann ausreichend für 4 Personen.