

▪ Die Kuchenschlacht – Menü am 03. April 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Johann Lafer

Kaiserschmarrn mit Preiselbeerragout

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

2 EL Rosinen
1 Zitrone
4 Eier
125 ml Milch
1 EL saure Sahne
50 g Butterschmalz
40 g Butter
120 g Mehl
50 g Zucker
50 g brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Mehl in eine Schüssel sieben, dann Zucker, saure Sahne, Zitronenabrieb, Rosinen, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eier hinzugeben und mit einem Gummischaber unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinzugeben. In den vorgeheizten Backofen geben. Ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen.

Währenddessen eine Karamellsauce herstellen. Dafür braunen Zucker schmelzen. Butter und 100 ml Wasser hinzugeben.

Kaiserschmarrn zerteilen, in die Karamellsauce geben, den Schmarrn grob zerteilen und in der Sauce schwenken.

Für das Preiselbeerragout:

Preiselbeeren, aus dem Glas
Puderzucker, zum Bestreuen

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeerragout servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.