

Horst Lichter | Kaiserschmarrn mit Beerenröster

Zutaten für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

- 4 Eier
- 160 g Mehl
- 160 ml Milch
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Zucker
- ½ Vanilleschote
- 50 g Butter

Für den Beerenröster:

- 150 ml Kirschsafft
- 2 EL Speisestärke
- 500 g TK-Beerenmischung, leicht angetaut
- 2 EL Zucker

Außerdem:

- 50 g Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl, Milch, Salz, Zucker und Vanillemark in einer Schüssel glatt rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Pfanne erhitzen, diese mit der Hälfte der Butter ausstreichen. Die Schmarrnmasse in die Pfanne gießen und durch Schwenken darin verteilen. 1 – 2 Minuten auf dem Herd backen, anschließend in den vorgeheizten Backofen stellen und den Kaiserschmarrn ca. 20 Minuten backen.

3 EL Kirschsafft mit der Speisestärke verrühren. Restlichen Kirschsafft mit dem Zucker verrühren und aufkochen. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Kirschsafft rühren. Beeren zugeben und kurz darin erwärmen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, wenn die Oberfläche goldbraun und gestockt ist. Kaiserschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Zucker und restliche Butter zugeben und unter Wenden auf dem Herd karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn mit dem Beerenröster anrichten, mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit einer Kugel Vanille-Eis servieren.

Rezept: Horst Lichter | Dessert

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 04.02.2017

Prominente Gäste: Ulrike von der Groeben & Hans-Joachim Stuck