KÜCHENArt

GUSTO PURO
SEIT 2007

RADIO Siegen

TIROLER KAISERSCHMARRN

Mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum



GENUSS & HARMONIE
DIE FRISCHEMACHER

WIR SIND DIE VERANTWORTUNG

refined with AI

TIROLER KAISERSCHMARRN

Mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum

SCHMARRN:	Puderzucker	20 g
	Butter	50 g
	Milch	160 ml
	Rosinen	50 g
	Vanille	1 Pkt.
	Zucker	25 g
	Mehl	100 g
	Eier	10 Stk.
RÖSTER:	Zucker	200 g
	Wasser	50 ml
	Apfelsaft	400 ml
	Zwetschgen	1 Kg
	Zimt, Nelken, Sternanis, Zitrone	
SCHAUM:	Vanillepuddingpulver	1 Tl
	Vanillejoghurt	400 g
	Sahne	200 ml



ZUBEREITUNG:

KAISERSCHMAARN

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, Eier in Eigelb und Eiklar trennen. Eiklar mit Kristalzucker zu steifen Schnee schlagen. Dieses gelingt besser mit einer Prise Salz.

Eigelb, Vanillezucker,schaumig schlagen, anschließend das gesiebte Mehl und die Milch unterrühren und zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.
In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Teig eingießen, ca. 30 sek. Anbacken lassen und anschließend im Ofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten braun backen.

Pfanne herausnehmen, Kaiserschmarrn mit einer Gabel in kleine Stücke zerteilen. Mit etwas Kristalzucker bestreuen und nochmals kurz im Backrohr karamelisieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

ZWETSCHGENRÖSTER

Zucker kurz karamelisieren lassen, mit dem Wasser und dem Apfelsaft ablöschen, ca 2 Minuten einkochen lassen.
Die Zwetschgen halbieren, entkernen und vierteln. Dann zum Apfelsaft geben und leicht köcheln lassen. Den Zimt, Nelken und Sternanis dazugeben.
Das Vanillepudding mit Zitronensaft verrühren und den Zwetschgenröster sämig abbinden.
Die Gewürze vor dem Servieren rausnehemen und mit ein wenig Zitronenabrieb verfeinern.

VANILLESCHAUM

Den Kaiserschmarrn auf die Linke Seite des Teller´s anrichten, Rechts den Zwetschgenröster und in der Mitte den Vanilleschaum in eine kleine Glasschüssel sprüen.