

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 15.02.2015



Hausmannskost

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen



Zutaten für 4 Personen

3 EL Mehl
200 ml Milch
3 Eier
3 TL + 3 EL Zucker
150 g Tiefkühl-Zwetschgen
Handvoll geröstete Mandeln
in Rum eingelegte Rosinen
Zitronensaft
Butter
Puderzucker

Kochutensilien

2 backofengeeignete Pfannen
Schüssel
Schneebeesen
Backblech
Schneidebretter
scharfe Messer
Küchentuch

Kaiserlich genießen

Kaiserschmarrn ist eine feine, herrlich-fluffige Mehlspeise aus Österreich.

Ob von der figurbewussten Kaiserin Sissi verschmäht und daher vom Kaiser als „Schmarrn“ bezeichnet und verzehrt oder zur Hochzeit des Kaisers Franz Joseph kreiert – die Namensherkunft ist nicht eindeutig geklärt.

Er eignet sich als Zwischen- und Hauptmahlzeit. Bspw. Apfelpotpott, Zwetschgen oder Preiselbeeren runden den Kaiserschmarrn ab.

Bei der Zubereitung wird trotz der einfachen Zutaten viel Fingerspitzengefühl benötigt.

Besonders locker wird der Schmarrn, wenn man Eigelb vom Eiweiß trennt. Durch das Unterheben des steif geschlagenen Eiweißschnees wird die Süßspeise sehr zart.

Kaiserschmarrn sollte immer frisch zubereitet werden.

Die luftdichte Aufbewahrung in Kühlschrank und Gefrierfach ist möglich. Allerdings büßt der Kaiserschmarrn damit an Lockerheit und Geschmack ein.

Kastenmeiers

HITRADIO RTL
SACHSEN

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 15.02.2015



Hausmannskost

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen



Zubereitung

Zwetschgen aus dem Gefrierfach nehmen.

Mehl und Milch vermengen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren.

1 TL Zucker und Eier unterheben und die Masse zur Seite stellen.



Rosinen in Rum einlegen. Wenn Kinder dabei sind, mit Wasser verdünnen.

2 TL Zucker in eine Pfanne geben.

Die aufgetauten Zwetschgen hinzugeben und reduzieren lassen, bis der Zucker karamellisiert.



Backofen auf 170 °C (Heißluft) vorheizen.

Butter in einer backofengeeigneten Pfanne erwärmen. Teig ca. einen Zentimeter dick in die Pfanne gießen.



Geröstete Mandelblätter und Rosinen auf den Teig streuen, kurz stocken lassen und für 10 Minuten in den Ofen geben.

Kaiserschmarrn wenden und erneut für 15 Minuten backen. Danach auf ein Blech legen.



Ein Stück Butter mit 3 EL Zucker in der Pfanne karamellisieren.

In der Zwischenzeit den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln zerreißen.



Das Ganze zum Karamellisieren zurück in die Pfanne geben. Achtung: Der Zucker sollte nicht anbrennen, daher gelegentlich wenden.



Über die Zwetschgen einen Spritzer Zitronensaft geben und den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen.

Wir wünschen guten Appetit!