

KAISERSCHMARRN MIT PREISELBEERKOPFOT

4 PERSONEN

ZUTATEN

KAISERSCHMARRN

- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 2 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 2 El Rosinen
-  2 El Mandelblättchen
- 40 g Butter

PREISELBEERKOPFOT

- 500 g frische Preiselbeeren, gewaschen
- 2 Birnen, geschält, entkernt, fein gewürfelt
- 2 El Zucker

ZUBEREITUNG

KAISERSCHMARRN

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Mehl und der Milch glatt rühren. Die Eiweisse mit dem Salz in der Küchenmaschine zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und den Teig hineingiessen. Die Pfanne abdecken und den Schmarrn bei kleiner Hitze ca. 3 bis 4 Minuten anbacken lassen. Den Deckel von der Pfanne nehmen und den Schmarrn wenden. Nochmals 3 Minuten backen und dann mit zwei Gabeln in ungleichmässige, nicht zu kleine Stücke reissen. Die Rosinen, die Mandeln und den Zucker darüberstreuen und bei mittlerer Hitze noch einige Male durchschwenken, bis der Zucker leicht karamellisiert.

PREISELBEERKOPFOT

Die Preiselbeeren in einen Topf geben, mit dem Zucker 30 Minuten ziehen lassen. Kurz aufkochen, die Birnen hinzugeben, noch einmal aufkochen und vom Feuer nehmen. In eine Glasschale füllen und separat servieren.

ANRICHTEN

Den Kaiserschmarrn portionenweise auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Das Preiselbeerkompott separat dazu reichen.

Rezept von La Tavola

