

Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

Puderzucker

für 4 Portionen	
Eier	4 St.
Zucker	130 g
Weizenmehl, Type 405	5 250 g
Salz	
Vanille Zucker	1 Päckchen
Milch	300 ml
Rosinen	50 g
Sauerkirschen im Glas	s 350 g
Zimt	
Speisestärke	1 EL
Butter	2 EL

2 FI

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- Eier trennen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzten. Im Mixbehälter Eiweiß
 Min./Stufe 4 steif schlagen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen. In den Mixbehälter Eigelb, 80 g Zucker, Mehl, 1 Prise Salz, Vanillinzucker und Milch geben und
 Sek./Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren. Teig und Rosinen zum Eisschnee in eine Schüssel geben und vorsichtig unterheben.
- 2. Kirschen in ein Sieb abgießen und Kirschsaft dabei auffangen. Im gesäuberten Mixbehälter 200 ml Kirschsaft, 50 g Zucker und 1 Prise Zimt 6 Min./Stufe 1/120 °C aufkochen. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und sobald die Flüssigkeit kocht durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben. Kirschen zugeben und 10 Sek./Stufe 2/Linkslauf verrühren.
- 3. Inzwischen in einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte des Teigs darin ca. 2–3 Min. von unten goldbraun backen, wenden und weitere ca. 3 Min. backen. Vorsichtig mit zwei Gabeln in Stücke reißen und im Ofen warm stellen. Übrigen Teig genauso backen.
- 4. Kaiserschmarrn auf Tellern verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Mit warmer Kirsch-Sauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	649 kcal
Kohlenhydrate	116 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g