



# Kaiserschmarrn mit Kirsch-Sauce

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	300 g
Speisestärke	1 EL
Eier	4 St.
Zucker	80 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Milch	300 ml
Butter	2 EL
Puderzucker	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Teller, kleiner Topf, große Pfanne, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 80 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kirschen in ein Sieb abgießen, Kirschsafft dabei auffangen. In einer Schüssel 5 EL Kirschsafft mit Speisestärke verrühren.
2. In einem Topf 200 ml Kirschsafft aufkochen. Stärke einrühren, Kirschen zugeben und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe köcheln, bis die Kirsch-Sauce leicht dickflüssig wird. Kirsch-Sauce auf niedriger Stufe warm halten.
3. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Zucker und Salz cremig rühren. Mehl abwechselnd mit Milch unterrühren, bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht. Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
4. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte des Teiges 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.
5. Kaiserschmarrn auf Tellern verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Mit warmer Kirsch-Sauce servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	541 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g