Kirsch-Kaiserschmarrn



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	350 g
Speisestärke	2 TL
Zimt	
Eier	4 St.
Zucker	80 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Milch	300 ml
Sultaninen	5 EL
Butter	2 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne

1. Kirschen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. In einer Schüssel 2 EL Saft mit Stärke glatt verrühren. In einem Topf übrigen Saft mit Zimt aufkochen. Angerührte Stärke unter Rühren zufügen und einmal aufkochen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Abkühlen lassen.

2. Backofen auf 80 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eins 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, Sultanien und Kirschen unterheben.

3. 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 heißen Ofen warm stellen. Übrigen Teig genauso backen.

4. Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit der Kirschsauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Es macht nichts, wenn der Pfannkuchen schon beim Wenden zerreißt. Dann den Schmarrn beim Fertigbacken mehrmals wenden, sodass er rundherum gar und leicht braun wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	588 kcal
Kohlenhydrate	100 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g