Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Heiß geliebt bei jung und alt: Der Kaiserschmarrn

[caption id="attachment_7621" align="aligncenter" width="709" caption="Luftig, leicht und saftig: unser Kaiserschmarrn"]

[/caption]

Zutaten für (4 Personen)

Kaiserschmarrn

- 250 g Mehl
- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 5 Eier
- 25 g Butter, flüssig
- 30 g Zucker
- Eine Prise Salz
- Mark von einer 1/2 Vanilleschote
- 40 g Rosinen (in Kirsch- oder Zwetschgenwasser eingelegt)
- etwas Butterschmalz zum Ausbacken
- einige kalte Butterflocken (nach Belieben)
- Zimtzucker zum Bestreuen

Apfelmus

- 6-8 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop)
- 70-100 g Zucker

- 250 ml Apfelsaft
- Mark von einer 1/2 Vanilleschote

Zubereitung

Vorbereitung: Für das Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf den Zucker bei mittlerer Hitze langsam erhitzen, bis dieser goldgelb karamellisiert. Mit Apfelsaft ablöschen. Apfelwürfel und Vanillemark zugeben. Bei geschlossenem Deckel die Apfelwürfel ca. 15 Minuten weichkochen. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab mixen und etwas abkühlen lassen.

1. Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 220° Grad (Oberhitze) vorheizen.
2. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
3. Milch, Sahne, Mehl, Vanillemark und Zucker mit dem Stabmixer gut verrühren.
4. Dann Eigelb und 25 g flüssige Butter dazugeben und gut durchmischen.
   Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Kaiserschmarrnmasse heben.
5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schmarrnmasse ca. 2-3 cm hoch in die Pfanne geben und ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze anbacken. Eingelegte Rosinen auf der Oberfläche verteilen.
6. Den Kaiserschmarrn in der Pfanne nun in den vorgeheizten Ofen geben und backen bis er goldgelb ist und aufgeht.
7. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. In der Pfanne wenden und mit Zimtzucker und Butterflocken überstreuen. Den Kaiserschmarrn in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf dem Herd fertigbacken. Dazu mit zwei Pfannenwenden in Stücke „reissen“.
8. Auf dem Teller mit Apfelmus anrichten und mit Staubzucker bestreuen.