Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb, Monsieur Cuisine

1. Eier trennen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzten. Im Mixbehälter Eiweiß 3 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 50 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