Schokoladen Kaiserschmarrn mit Kirschen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	200 g
Vanilleextrakt	2 TL
saure Sahne	200 g
Sauerkirschen im Glas	350 g
Speisestärke	1 TL
Orangenpaste	1 TL
Zucker	120 g
Eier	3 St.
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Kakaopulver	25 g
Milch	250 g
Backtrennspray	
Butter	50 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Sahnecreme
Schlage die Sahne mit 1 TL Vanilleextrakt steif. Rühre die saure Sahne ein und stelle die Creme bis zum Servieren kalt.

Tipp: Nach Belieben kannst du noch 1 EL Kirschwasser in die Creme rühren.

2. Kirsch-Kompott
Verrühre etwas Kirschsaft mit der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Gib die Kirschen und den restlichen Saft dazu und verrühre alles mit der Orangenpaste und 50 g Zucker. Lasse die Masse unter Rühren aufkochen und bei mittelhoher Hitze für etwa 3-4 Minuten eindicken.

Tipp: Nach Belieben kannst du noch 30 g Kirschwasser oder Amaretto in das Kompott geben.

3. Schoko-Kaiserschmarrn
Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz auf, gib 30 g Zucker dazu und rühre so lange, bis er sich aufgelöst hat, der Eischnee sollte nicht ganz steif sein, dann lässt er sich leichter unterheben. Verrühre das Eigelb mit 1 TL Vanilleextrakt cremig. Siebe das Mehl und den Kakao, rühre es im Wechsel mit der lauwarmen Milch ein und hebe dann den Eischnee unter.

4. Kaiserschmarrn ausbacken

Fette eine Pfanne mit etwas Backtrennspray und erhitze sie bei mittelhoher Hitze. Fülle den Teig hinein und lasse ihn für etwa 8 Minuten backen. Stelle ihn nach Belieben noch für etwa 4 Minuten bei 190 °C O/U in den Ofen. Je nach Pfanne kannst du den Teig auch in zwei Portionen backen oder ihn ganz im Ofen vorbacken. Zerteile den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in grobe Stücke, gib die Butter und 40 g Zucker hinzu und brate den Kaiserschmarrn an, bis der Zucker karamellisiert und der Kaiserschmarrn leicht knusprig ist.

5. Servieren

Serviere den Kaiserschmarrn noch warm mit dem Kirschkompott und der Sahnecreme und rasple die Zartbitterschokolade darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	728 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	37 g