



Benötigte Zutaten

Kirschröster

300 g Kirschen

300 ml Kirschsafte

15 g Speisestärke

Saft einer halben
Zitrone

1.5 EL Zucker

Schuss Rum (optional)

Kaiserschmarren mit Mohn und Kirschröster

von Vicky von healthydreams.at

Anleitung

Kirschröster

1. Kirschen halbieren und entkernen.
2. Danach 5 Esslöffel des Kirschsafte mit 15g Speisestärke gut verrühren und beiseitestellen.
3. Restlichen Kirschsafte mit Zitronensaft, Zucker und - optional - einem Schuss Rum in einem Topf gut verrühren und zum Kochen bringen.
4. Den Speisestärke-Mix unter Rühren dazu geben.
5. Alles aufkochen lassen und ca. 30 Sekunden weiterköcheln lassen, bis die Masse etwas eingedickt ist.
6. Die Kirschen hinzugeben und den Röster nochmals aufkochen.

Kaiserschmarren

7. Zunächst Eier sauber trennen.
8. Eigelb einstweilen beiseitestellen und das Eiweiß steif schlagen.
9. Eigelb in einer Schüssel mit Frühstücks-Heumilch, Rohrzucker, Vanillezucker, einer Prise Salz, Mehl, Mohn und Zimt mithilfe eines Handrührgeräts glattrühren.
10. Eischnee zugeben und mit Hilfe einer Teigkarte vorsichtig unter die Masse heben.
11. Danach die Rosinen unterrühren.
12. Premium Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig ca. 1cm hoch einfüllen und bei mittlerer Hitze mit zugedecktem Deckel backen.
13. Wenn der Teig anzieht und auf einer Seite goldbraun gebacken ist, in der



Kaiserschmarrn

6 Eier

370 ml **Premium Frühstücks-
Heumilch**

30 g Rohrzucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

190 g Mehl

1.5 TL Mohn (gemahlen)

1/2 TL Zimt

70 g Rosinen

30 g **Premium Teebutter für
die Pfanne**

Staubzucker zum
Bestreuen

Pfanne vierteln und mit Hilfe eines Pfannenwenders wenden.

14. Nun den Teig in beliebig große Stücke teilen und kurz weiterbraten lassen.

15. Den Kaiserschmarrn mit Staubzucker bestäuben und mit dem selbst gemachten Kirschröster servieren.



Ein Rezept von
[healthydreams.at](https://www.healthydreams.at)