



Benötigte Zutaten

Für den Kaiserschmarrn

4 Stück	Eier
40 g	Zucker
100 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
225 g	Premium Frischkäse
2 EL	Butter

Für das Beerenmus

1 kg	Beeren (frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
100 g	Kristallzucker
etwas	Saft einer halben Zitrone
etwas	Mark einer Vanilleschote
Prise	Zimt

Für die Garnitur

100 g	Beeren frische
	Staubzucker

Kaiserschmarrn mit Frischkäse & Beerenmus

Anleitung

Kaiserschmarrn

1. Zwei Eier trennen. Die beiden übrigen Eier aufschlagen und mit den beiden getrennten Eigelben in einer Schüssel geben
2. Mit dem Zucker verquirlen. Mehl mit Backpulver vermengen und den Eiern unterrühren. Ebenso wie den Frischkäse.
3. Die beiden getrennten Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und den flüssigen Teig eingießen.
5. Bei mittlerer Hitze mit Deckel die Unterseite des Teiges fest werden lassen, anschließend den Teig wenden.
6. Ebenfalls festbacken lassen und in grobe Stücke reißen.
7. Alternativ den Teig mit der ofenfesten Pfanne im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für 25 Minuten backen lassen und anschließend in grobe Stücke reißen.

Beerenmus

8. Die Beeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren.
9. Die restlichen Beeren waschen und gemeinsam mit den Beeren, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Zimt in einen Topf geben und unter Rühren für sieben bis zehn Minuten einköcheln lassen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at