

Kaiser-Schmarrn mit Erdbeerspiegel

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	2 EL Mehl	250 g Crème-fraîche
1 Limette	1 TL Backpulver	80 g Zucker
2 EL Butter	1 Vanilleschote	Salz

Für den Erdbeerspiegel:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone (1 EL Saft)	30 ml Orangensaft
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	30 g Zucker	

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften schneiden und das Mark herauskratzen. Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Vanillemark in die Schüssel mit dem Eigelb geben Zucker, Crème fraîche, Backpulver und Mehl unter ständigem rühren dazugeben. Limette halbieren und den Saft einer halben auspressen und auffangen.

Eiweiß mit einer Prise Salz, Limettensaft und Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse schön fluffig ist. Eiweiß-Masse in die Schüssel mit dem Eigelb geben und vorsichtig unterheben. Backform großzügig mit Butter einschmieren und mit Zucker bestreuen. Teig in die Backform gießen und 10-12 Minuten im Backofen backen.

Für den Erdbeerspiegel:

Erdbeeren waschen und mit Vanilleschote, Zucker, Zitronensaft und frischem Orangensaft in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Ein paar Erdbeeren zerdrücken um die Sauce zu verdicken. Stetig rühren, damit sich der Zucker gut verteilt.

Für die Garnitur:

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 26. Juli 2018