

Südtiroler Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier	200 ml Heumilch	Butter
50 ml Rum, 6050 g Rosinen	100 g Mehl, Type 00	
1 Pck. Backpulver	1 TL Vanilleextrakt	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
5 EL Zucker	1 Prise Salz	Puderzucker

Für das Apfelmus:

500 g Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 ml Apfelsaft
3 Gewürznelken	1 Prise Zimt	1-2 EL Zucker

Für den Teig:

Die Rosinen in heißem Wasser oder etwas Rum einweichen.

Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanillezucker vermengen, anschließend Heumilch, Vanilleextrakt und zuletzt Mehl und Backpulver dazu sieben.

Gründlich mischen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Mehl-Mischung heben, um die Luftigkeit zu erhalten.

Etwas Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze zugedeckt anbraten, bis die Unterseite goldbraun ist.

Nach Belieben mit den eingelegten Rosinen bestreuen. Dann den Teig wenden, in kleine Stücke zerreißen, erneut wenden und Teig rundum goldbraun werden lassen.

Etwas Zucker in die Pfanne geben und den Schmarrn darin karamellisieren. Im Anschluss etwas Rum direkt über den Schmarrn gießen und flambieren. Den Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Für ein Extra-Aroma können Sie etwas Zitronenabrieb zum Teig hinzufügen. Auch ein wenig Zimt kann dem Teig eine besondere Note verleihen.

Für das Apfelmus:

Zitrone auspressen. Äpfel zuerst waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden mit Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke mit dem Apfelsaft in einem Topf mit Zucker, Zimt und Nelken geben und 10-15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürrierstab zerkleinern und warm oder kalt servieren.

Klaus Rottensteiner am 18. November 2024