

Kaiser-Schmarrn mit Preiselbeerragout

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

| | | |
|---------------------|------------------|--------------------|
| 2 EL Rosinen | 1 Zitrone | 4 Eier |
| 125 ml Milch | 1 EL saure Sahne | 50 g Butterschmalz |
| 40 g Butter | 120 g Mehl | 50 g Zucker |
| 50 g brauner Zucker | Salz | |

Für das Preiselbeerragout:

| | |
|---------------|-------------|
| Preiselbeeren | Puderzucker |
|---------------|-------------|

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Mehl in eine Schüssel sieben, dann Zucker, saure Sahne, Zitronenabrieb, Rosinen, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eier hinzugeben und mit einem Gummischaber unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinzugeben. In den vorgeheizten Backofen geben.

Ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen.

Währenddessen eine Karamellsauce herstellen. Dafür braunen Zucker schmelzen. Butter und 100 ml Wasser hinzugeben.

Kaiserschmarrn zerteilen, in die Karamellsauce geben, den Schmarrn grob zerteilen und in der Sauce schwenken.

Für das Preiselbeerragout:

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeerragout servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 03. April 2020