



Desserts

5

Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren + Vanillesauce

Zutaten

4	Eier
1 Prise	Salz
500 ml	Milch
300 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone
200 g	Heidelbeeren
	Außerdem:
	Butter für die Pfanne
	Puderzucker
	Vanillesauce

Zubereitung für 4 Personen

Eier in zwei Gefäße trennen. 1 Prise Salz in die Eiweiße geben und diese steif schlagen. Die Zitrone waschen und etwas Schale fein abreiben. Die Zitronenschale, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Milch zu den Eigelben geben, mit dem Mixer gut verrühren. Das Eiweiß gleichmäßig unter die Eigelbmasse heben.

Heidelbeeren waschen und abtropfen. Eine größere Pfanne mit Butter erhitzen. Die erste Hälfte der Eiermasse in die Pfanne gießen. Bei mäßiger Hitze den Teig unterseitig etwas anbacken lassen. 50 g Heidelbeeren im Teig versenken.

Mit einem Pfannenwender den teils noch flüssigen Teig grob wenden. Dabei darf die Masse zerstoßen werden. Nun immer wieder die Masse wenden und in Stücke zerteilen. Erneut etwas Butter und 50 g Heidelbeeren dazugeben.

Den Kaiserschmarrn auf 2 Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce servieren. Die restliche Eiermasse dann ebenso zubereiten.



Guten Appetit!