

Kaiserschmarrn mit Kirschsauce

Kategorie: Mehlspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

350 g Kirschen
400 ml Kirschsauce
2,0 EL Speisestärke
6,0 Eier
2,0 EL Zucker
1,0 Prise Salz
300 g Weizenmehl Typ 550
400 ml Milch
Margarine zum
Backen

(Angaben für 3 Personen)



Die typisch österreichische oder böhmische Mehlspeise wird schön locker durch den Eischnee. Wer keine Lust hat, Kirschen zu entsteinen und nicht strikt auf Saisonalität achtet, kann auch Kirschen aus dem Glas verwenden. Alternativ schmeckt auch Apfelmus zum Kaiserschmarrn.

Zubereitung

Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Abwechselnd Mehl und Milch dazugeben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter den Teig heben. In eine Pfanne mit etwas heißem Fett eine dicke Teigschicht einfüllen. Von beiden Seiten anbacken, in kleine Stücke reißen und den Teig gold-gelb backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Währenddessen den Kaiserschmarrn im Ofen warmhalten.

Nebenbei den Kirschsauce aufkochen und mit Speisestärke andicken, die entsteinten Kirschen in die heiße Sauce geben und kurz mit erwärmen. Die Sauce zum Kaiserschmarrn servieren.