

Kaiserschmarrn

(Rezept von Hannes Weber)

Zutaten:

Für den Kaiserschmarrn

130 g Weizenmehl Type 405

4 Eigelb

250 g Vollmilch

1 Prise Salz

Mark einer halben Vanilleschote

4 Eiweiß

40 g Zucker

etwas Butter zum Ausfetten

1-2 EL Sultaninen

Für das Kompott

150 g Zwetschgen, entsteint - frisch oder TK (je nach Saison)

50 g Zucker

1 Prise Zimt

20 ml Zwetschgenbrand (nach Belieben)

Zum Karamellisieren

60 g Butter

60 g Zucker

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eigelbe, Milch, Salz und Vanillemark zugeben und mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig mischen. Diesen 60 Minuten quellen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Dann Eiweiße mit dem Zucker zu Eischnee aufschlagen, diesen unter die Teigmasse heben und in die Auflaufform füllen. (Die Form sollte so groß sein, dass die Masse ca. 2 cm hoch eingefüllt werden kann.) Die Sultaninen darüber streuen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten ausbacken.

Nach dem Backen gut erkalten lassen, am besten noch ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Die ausgekühlte Masse aus der Form stürzen und in Rauten schneiden.

Für das Kompott die Zwetschgen mit dem Zucker und Zimt in einen Topf geben, mit 2 EL Wasser oder nach Belieben mit Zwetschgenbrand ablöschen und ca. 15 Minuten einkochen.

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Teigrauten zugeben und goldgelb karamellisieren lassen.

Kaiserschmarrn anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kompott servieren. Dazu passt geschlagene Sahne

Tipp Karamellfäden:

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen. In einem kleinen Topf etwa 50 g Zucker hellgelb karamellisieren, dann nach und nach weitere 100 g Zucker zugeben und schmelzen, bis zur gewünschten Bräunung färben lassen. Mit einem Holzlöffel wild den Karamell heiß über das Backpapier spinnen. Achtung, bitte vorsichtig arbeiten, da der Karamell über 100 Grad heiß ist. Die Karamellfäden kalt werden lassen, dann vom Backpapier brechen und für die Dekoration verwenden.