



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

5 Stk.	Eiklar
84 g	Zucker
150 ml	Milch
100 g	Mehl
5 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
8 dag	Butterschmalz
2 Stk.	Äpfel Zitronensaft
1 Schuss	Apfelsaft
250 ml	Schlagobers
3 EL	Preiselbeersaft

**Mein persönlicher Tipp**

Der Schlagobers kann auch mit dem Mixer aufgeschlagen werden und etwas Preiselbeerkompott am Ende vorsichtig untermengen.:

**Christa Eppensteiner**

Seminarbäuerin im Bezirk Scheibbs

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Herzhafte Pfannengerichte*

## Kaiserschmarrn mit karamellisierten Apfelspalten und rosa Preiselbeerschaum

**Zubereitung**

**Kaiserschmarrn**

- Zutaten (für 4 Portionen): 5 Eiklar, 60 g Zucker, 150 ml Milch, 100 g Mehl, 5 Dotter, 1 Prise Salz und 1 TL Vanillezucker
- Eiklar mit Zucker steif schlagen.
- Milch, Mehl, Dotter, Salz und Vanillezucker glatt rühren, dann vorsichtig unter die Eischneemasse heben.
- Butterschmalz in einer Pfanne auf mäßiger Hitze schmelzen und die flaumige Masse einige Minuten anbraten lassen, dann wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun braten.
- Mit der Schmarrenschäufel in mundgerechte Stücke teilen.

**Karamellierte Apfelspalten**

- Zutaten (für 4 Portionen): 2 Äpfel, Zitronensaft, 2 EL Zucker und 1 Schuss Apfelsaft
- Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht braun werden.
- Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen, mit einem Schuss angewärmten Apfelsaft ablöschen.
- Die abgetropften Apfelspalten kurz in der Pfanne schwenken. Nicht zu lange damit sie noch knackig sind.

**Rosa Preiselbeerschaum**

- Zutaten (für 4 Portionen): 1 Becher Schlagobers und 2-3 EL Preiselbeersaft
- Das Schlagobers in einen Schlagobersautomat füllen, etwas Preiselbeersaft dazugeben und verschließen.
- Die Patrone einschrauben und kurz schütteln.
- Den fertigen Kaiserschmarrn mit den karamellisierten Apfelspalten und dem Preiselbeerschaum garniert anrichten.