



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:



Kaiserschmarrn mit karamellisierten Apfelspalten und rosa Preiselbeerschaum



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Kaiserschmarrn

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

Karamellierte Apfelspalten

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

Rosa Preiselbeerschaum

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Herzhafte
Pfannengerichte*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

