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

- 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 Schmarrenschaufel in mundgerechte Stücke teilen.

Karamellisierte 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.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20

Landwirtschaftskammer Niederösterreich: *Herzhafte Pfannengerichte*

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete