

Kaiserschmarrn mit Marillenröster und Apfelmus



Zutaten für 6 Personen:

Kaiserschmarrn

- 7 Freilandeier
- 5 EL Kristallzucker
- 220 g glattes Mehl
(oder 70 g Vollkornmehl und
150 g glattes Mehl)
- 450 ml Milch
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Rosinen
- 100 ml Apfelsaft
- 100 g Butter zum Backen
- Staubzucker zum Bestreuen

Marillenröster

- 250 g Marillen
- brauner Zucker
- Zitrone
- evtl. Marillensaft

Apfelmus

- 5 säuerliche Äpfel
- Zucker
- 1 TL Butter
- gemahlener Zimt
- 2 Zitronen
- evtl. Sternanis oder
Gewürznelken

Kaiserschmarrn:

1. Los geht's mit den Rosinen: Weiche sie vor dem Kochen in Apfelsaft ein.

Wenn du die Rosinen in den Saft legst, saugen sie sich voll und werden groß und weich.

2. In zwei Schüsseln die Eier trennen: Du schlägst das Ei an einer Kante auf, hältst es dann über die Schüssel und lässt den Dotter (das Eigelb) wie in einer Schaukel zwischen den Hälften der Schale hin und her rutschen. Der Dotter kommt in die eine Schüssel, das Eiklar in die andere.

Achte darauf, dass kein Dotter in das Eiklar kommt, denn dann lässt es sich nicht zu Schnee schlagen.

3. Als nächstes bereitest du den Eischnee vor: Mit einem Handmixer schlägst du das durchsichtige Eiklar, bis es weiß und fest wird.

TIPP: Wenn du deine Muskeln trainieren willst oder keinen Handmixer hast, kannst du den Eischnee auch mit einem Schneebesen aufschlagen.

Damit sich das Eiklar besser aufschlagen lässt, fügst du ein wenig Salz hinzu. Dann nach und nach Zucker dazugeben. Du wirst sehen, dass der Eischnee richtig fest wird.

Beim „Eischneetest“ kannst du kontrollieren, ob der Schnee auch wirklich fest ist: Wenn du die Schüssel vorsichtig umdrehst, sollte sich der feste Eischnee nicht bewegen.

4. Nun Eigelb und Milch schaumig rühren, danach mit dem Mehl und Vanillezucker glattrühren.
5. Dann gibst du vorsichtig den Eischnee zur Teigmasse. Damit der Schnee nicht zerfällt, vermischt du alles ganz langsam. Jetzt die Rosinen dazugeben.
6. Ein Stück Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, leerst du die Teigmasse vorsichtig hinein.
7. Den Teig jetzt auf der Unterseite kurz anbacken, bis der Rand leicht fest ist. Jetzt kommt der Kaiserschmarrn für circa 15 Minuten bei 200 Grad ins Backrohr. Dort wird er gleichmäßig durch und besonders flaumig.
8. Der aufgegangene Teig kommt nochmals in der Pfanne auf die Herdplatte. Die Oberseite mit Kristallzucker bestreuen, den Teig halbieren und umdrehen.
9. Dann zerpfückst du den Kaiserschmarrn mit einer Gabel oder einem Löffel in mundgerechte Stückchen und streust Staubzucker darüber.
10. Mit Marillenröster und Apfelmus auf den Tellern anrichten.

Marillenröster:

1. Wasche, halbiere und entkerne die Marillen.
2. In einen Topf streust du etwas braunen Zucker. Den lässt du bei großer Hitze karamellisieren – das heißt, dass du den Zucker schmelzen lässt.

ACHTUNG! Geschmolzener Zucker ist sehr heiß! Hier musst du dir unbedingt von einem Erwachsenen helfen lassen.

3. Dann den Herd auf mittlere Hitze zurückdrehen und die halbierten Marillen in den Topf geben. Je nach Geschmack kannst du auch etwas Zitronensaft dazugeben.
4. Köcheln lassen, bis die Marillen schön weich sind.

TIPP: Um den Geschmack deines Marillenrösters intensiver zu machen, nimm statt dem Zucker etwas Marillensaft und lass diesen 8 Minuten lang einkochen.

Apfelmus:

1. Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen. Danach die Äpfel in kleine Stücke schneiden.
2. Beträufle die Apfelstücke mit Zitrone. Gib Zucker und Gewürznelken (oder Sternanis) dazu.

TIPP: Wenn du frisch gepresste Zitrone dazugibst, dann wird dein leckeres Apfelmus nicht so schnell braun und behält seine Farbe.

3. Alles kommt in einen Topf: Deckel drauf und 15 Minuten lang köcheln lassen.
4. Dann kurz abkühlen lassen und die Gewürznelken herausfischen.
5. Gib ein Stückchen Butter zu den gekochten Apfelstückchen und verfeinere alles mit ein wenig Zimt.
6. Püriere die gekochten und gewürzten Äpfel mit einem Pürierstab. Fertig!