

© Nora Novak



Kaiserschmarren mit Erdbeer-Rhabarber-Röster

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 45 MINUTEN

Zutaten

- 125g Mehl
- 100ml Ziegenmilch
- ca. 30ml Mineralwasser
- 4 Eier
- Handvoll Cranberries
- (optional: in Rum eingelegt)
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- Butter zum Rausbacken
- Puderzucker zum Bestreuen

Für den Röster

- 4 Stangen Rhabarber
- 200g Erdbeeren
- 1 Stk. Orangen (Schale zum Verzehr geeignet)
- Prise Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker

Mehr Rezepte
findest du auf:
▼

www.goatober.at

Zubereitung

1. Für den Röster den Rhabarber und die Erdbeeren waschen, abtropfen und in Stücke schneiden. Anschließend in einem Topf erhitzen und den Vanillezucker, etwas Orangen Abrieb und den Saft der Orange hinzugeben. Ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind und der Röster leicht ein reduziert ist. Anschließend zur Seite stellen.
2. Für den Schmarren Eiklar und Eidotter trennen. Anschließend das Eiklar steif schlagen. In einer Schüssel Mehl, Milch, Wasser, Eidotter, Backpulver, und Salz vermischen. Dann die Cranberries und den Eischnee unterheben.
3. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und den Kaiserschmarren Teig hineinfüllen.
Tipp: Den Kaiserschmarren bei niedrigen Temperaturen langsam in der Pfanne herausbacken.
4. Anschließend wenden und zu guter Letzt mit 2 Kochlöffeln oder Gabeln zerreißen. Mit Puderzucker bestreuen und noch einmal kurz anbraten.
5. Den fertigen Kaiserschmarren mit etwas Puderzucker und dem Röster servieren.