


Kaiserschmarren mit Kirschen

ca. 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schmarrenteig:

½ l Milch
250 g Sauerrahm
2 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
250 g Universalmehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
2 EL Zucker

Zum Ausbacken:

Butter

Zum Bestreuen:

gesiebter Staubzucker

Beilage:

500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze
500 g (aus dem Kühlregal) (1 Becher)

1 Schmarrenteig:

Milch mit Sauerrahm, Dottern und Vanille Zucker mit dem Schneebesen gut verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und zu einem glatten weichen Teig verrühren. Eiklar mit Salz und Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Zum Ausbacken:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und 1/4 des Teiges hineingießen.

3 Den Teig nach ca. 1 Min. Backzeit mithilfe einer Backschaufel wenden

und ca. 1 Min. weiterbacken. Den Teig mithilfe von 2 Gabeln in kleine Stücke teilen. 1 Kaffeelöffel Butter dazugeben und zu einem Schmarren fertig rösten. Diesen Vorgang noch 3-mal wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

4 Zum Bestreuen und Beilage:

Den Schmarren mit Staubzucker leicht bestreuen und noch warm mit Kirsch Grütze servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster statt Dr. Oetker Kirsch Grütze servieren.

