

Ein luftiges Rezept nach einem Tag im Schnee



Karamellisierter Kaiserschmarrn (Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

250g Speisequark (40% Fett)
180g Zucker
25g Speisestärke
2 TL Zitronensaft
2 Eier
6 Eiweiss
Butter zum Einfetten
1 EL Butter
1-2 EL Rum
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Dampfbackofen auf 150° C Heissluft und 30% Feuchte vorheizen.

Den Quark mit 75g Zucker, Speisestärke, Zitronensaft und Eiern verrühren. 75g Zucker mit den Eiweissen cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse heben. Den ungelochten Garbehälter mit Butter einfetten, die Masse einfüllen und im Dampfbackofen ca. 20 Minuten fest werden lassen.

Die Butter auf dem Teppanyaki-Grill erhitzen, den Kaiserschmarrn auf die heiße Platte geben und in mundgerechte Stücke teilen. Den restlichen Zucker darüberstreuen, karamellisieren lassen und mit Rum ablöschen.

Den Kaiserschmarrn auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Apfelkompott oder Preiselbeeren dazureichen.

Tipp: es können auch eine Handvoll Rosinen der Quarkmasse zugegeben werden.

Dazu passt Rumpunsch oder Glühwein - probieren Sie es aus!

Der Kaiserschmarrn kann auch ohne Teppanyaki-Grill in einer Bratpfanne zubereitet werden!

