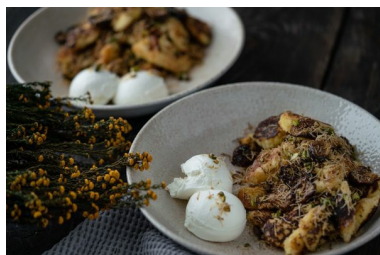


KAISERSCHMARRN MIT FEIGEN & PISTAZIEN / AUF TÜRKISCHE ART



Der traditionelle Kaiserschmarrn wird hier verfeinert mit getrockneten Feigen, Pistazien und dem Engelshaar, welches knusprig gebraten wird. Möchtest du lieber einen klassischen Kaiserschmarrn, dann lasse das Feigen-Topping einfach weg und karamellisiere den Kaiserschmarrn mit Butter und Zucker – fertig. Zum warmen, süßen Kaiserschmarrn passt hervorragend der türkische, stichfeste Joghurt, der eine leichte Säure mit hineinbringt. Wenn du möchtest, kannst du das Dessert auch mit etwas Zimt bestreuen – geschmacklich passt es hervorragend. Egal ob als Dessert oder süße Hauptspeise, Kaiserschmarrn ist einfach lecker.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

TEIG

Verrühre die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz für etwa 10-15 Minuten zu einer dickcremigen Masse. Siebe das Mehl und hebe es gemeinsam mit der Milch abwechselnd unter. Schmilz die Butter in einer (Gusseisen-) Pfanne bei mittlerer Hitze und fülle die Masse ein – wenn die Pfanne zu klein ist, dann backe den Kaiserschmarrn in 2 Portionen. Die Masse sollte etwa 2 cm dick in der Pfanne sein. Backe den Kaiserschmarrn nun 4-5 Minuten aus, sodass die Oberfläche fest ist. Wende den Kaiserschmarrn und backe ihn für weitere 2-3 Minuten aus. Zupfe ihn nun mit zwei Gabeln auseinander, gib den Zucker hinzu und lasse den Kaiserschmarrn karamellisieren. Nimm den Kaiserschmarrn heraus und stelle ihn warm oder verwende eine zweite Pfanne, um das Topping gleichzeitig herzustellen.

FEIGEN-TOPPING

Gib die Butter in die Pfanne und erwärme sie bei hoher Hitze. Brate die Feigen, Pistazien und das Engelshaar an, bis alles gut geröstet ist. Vermische das Topping mit dem Kaiserschmarrn und serviere ihn warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SERVIEREN

Dazu passt eine Kugel Sahnejoghurt (10%) oder Kaymak (Rahm). Viel Spaß beim Nachmachen, euere Sally!

TEIG:

- ☐ 3 Eier
- ☐ 30 g Zucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 125 g Mehl
- ☐ 250 g Milch (warm)

FERTIGSTELLEN:

- ☐ 50 g Butter
- ☐ 30 g Zucker

FEIGEN-TOPPING:

- ☐ 30 g Butter
- ☐ 100 g Feigen (getrocknet)
- ☐ 50 g Pistazien (gehackt)
- ☐ 40 g Kadayif (Engelshaar) (geschnitten)

SERVIEREN:

- ☐ 200 g Sahnejoghurt