

# MARMOR KAISERSCHMARRN MIT FRÜCHTEN



Dieses Rezept war eine spontane Idee auf der nobilia Hausmesse in Verl. Eigentlich wollte ich etwas anderes zubereiten, aber es fehlten Zutaten, also kam ich spontan auf die Idee diesen vom Marmorkuchen inspirierten Kaiserschmarrn zu backen. Direkt warm mit frischen Himbeeren und Heidelbeeren serviert schmeckt er einfach himmlisch. Rezepte für einen Schoko-Kaiserschmarrn und auch den klassischen oder auch herzhaften Kaiserschmarrn findet ihr ebenfalls auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit

**25 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## TEIG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz fast steif. Füge den Zucker langsam hinzu und rühre die Masse solange, bis sie halbsteif ist und der Zucker sich gelöst hat. Verrühre in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Vanilleextrakt und Zitronenabrieb cremig. Rühre die Milch, das Mehl und die flüssige Butter im Wechsel kurz ein. Hebe den Eischnee in 2-3 Portionen unter.

## DUNKLER TEIG

Verrühre den Kakao mit der Milch klümpchenfrei. Gib etwas Teig zu der Mischung und verrühre beides glatt, fülle dann weiteren Teig dazu, sodass die Teigmenge insgesamt halbiert ist. Verrühre den dunklen Teig nur noch kurz, bis sich der Kakao gleichmäßig verteilt hat.



Den (dunklen) Teig kannst du mit einem Schuss Rum, Amaretto oder etwas Rumaroma verfeinern.

## KAISERSCHMARRN BACKEN

Fette eine beschichtete Pfanne mit Backtrennspray oder Butter und erhitze sie auf niedriger Stufe. Fülle jeweils die Hälfte der Teige miteinander ein. Die Pfanne sollte etwa 1-2 cm hoch befüllt sein. Marmoriere den Teig vorsichtig mit einer Gabel, achte darauf nicht mit der Gabel an die Beschichtung zu kommen. Lasse den Teig bei geschlossenem Deckel einige Minuten backen, bis die Oberseite beginnt fest zu werden und er sich aus der Pfanne lösen lässt. Wende den Teig und backe ihn von der zweiten Seite nochmal ein paar Minuten. Backe so auch den restlichen Teig marmoriert fertig.

## KAISERSCHMARRN FERTIGSTELLEN

Gib die Butter auf eine Seite einer großen Gusseisenpfanne und lasse sie schmelzen. Lasse den Zucker in der anderen Hälfte der Pfanne leicht karamellisieren. Hacke die Mandeln grob und röste sie in der Butter an. Vermische dann alles miteinander, gib den gebackenen Kaiserschmarrn dazu und rupfe ihn mit zwei Gabeln in Stücke. Brate ihn von allen Seiten an. Serviere den Kaiserschmarrn noch warm mit den Beeren und streue süßen Schnee oder Puderzucker darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## HELLER TEIG:

- 6 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 30 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Zitrone (Abrieb)
- 500 g Milch
- 250 g Mehl
- 50 g Butter (flüssig)

## KAKAOTEIG:

- 30 g Kakao
- 50 g Milch

## ZUM FERTIGSTELLEN:

- 40 g Butter
- 40 g Zucker
- 50 g Mandeln

## ZUM SERVIEREN:

- 100 g Himbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 1 EL süßer Schnee