

Kaiserschmarrn

mit Kirschen und Vanille



Kirschen

Dunkle Kirschen, Rezept Seite 216

Helle Kirschen, Rezept Seite 156

Vanillesauce

Rezept Seite 182

Minzeblätter

Rezept Seite 218

Kaiserschmarrn (IDDSI-Stufe 4)

	2 PORT.	10 PORT.
Vollmilch	75 g	375 g
Vollrahm	80 g	400 g
Salz	1 Prise	1 g
Vanilleschote, Mark ausgekratzt	¼	1 St.
Brioche, gewürfelt	60 g	300 g
Magerquark	70 g	350 g
Vollei, frisch	200 g	1000 g
Zucker	15 g	75 g

ZUBEREITUNG: Vollmilch, Vollrahm, Salz, Vanillemark und -schote sowie Zucker aufkochen. Briochewürfel zugeben und einweichen lassen. Vanilleschote entfernen und den Rest im Mixer zu einer glatten Masse pürieren und kalt stellen. Magerquark und Vollei unter die kalte Briochemasse mixen, anschließend durch ein Passiersieb streichen, in einen Dressierbeutel geben und die eingefetteten Formen (Form für Geschnetzeltes) füllen. Mit Frischhaltefolie bedeckt im Lochblech bei 85 °C 25–30 Minuten pochieren und anschließend kalt stellen.

ALLERGENE: Milch, Ei, Gluten (Weizen, Gerste)

Anrichten

Kaiserschmarrn aus der Form nehmen und auf einen Teller geben. Den Teller im Ofen mit Frischhaltefolie bedeckt (bei 80 °C Heißluft/40% Dampf) regenerieren. Mit dem Bunsenbrenner kurz goldgelb abflämmen. Zweierlei Kirschen dazwischensetzen, mit Vanillesauce nappieren und mit den Minzeblättern garnieren.

INFORMATIONEN zu Nährwerten und Kalorien sowie vertiefendes Fachwissen finden Sie hier:

