



Kochen

Ludwig Heer

Mittwoch, 19.06.2024

Kaiserschmarren mit Erdbeeren und Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Rhabarberkompott

200 g Rhabarber
50 g Zucker
20 g Butter
100 ml Weißwein oder Traubensaft, hell und etwas Zitronensaft
40 ml Johannisbeer-Likör oder Johannisbeersirup
etwas Speisestärke

Für die Erdbeeren

150 g Erdbeeren
etwas Zucker
20 ml Orangenlikör oder Orangensaft

Für den Kaiserschmarrn

60 g Butter
4 Eier, Größe M
20 g Zucker
100 ml Milch, ca.
100 g Mehl, Type 405, ca.
1 Vanilleschote, das Mark davon
1 Zitrone
60 g Trockenfrüchte, nach Belieben, z. B. Cranberries, Rosinen, Sauerkirschen
20 ml Rum oder Rum-Aroma und etwas Orangensaft
60 g Mandelblättchen
40 g Zucker, ca.
etwas Puderzucker
einige Stiele Minze, nach Belieben



Zubereitung

1. **Den Rhabarber** putzen, evtl. die Fäden abziehen. abbrausen, trockentupfen abbrausen und trockenreiben. Rhabarber in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Mit Butter, Weißwein und Johannisbeerlikör ablöschen.
alles ca. 3 Minuten köcheln lassen (nach Belieben, die ausgeschabte Vanilleschote zugeben und mitgaren).
3. Speisestärke, ca. 0,5 TL mit kaltem Wasser anrühren, unter den Rhabarber rühren, aufkochen lassen und anschließend abdecken und beiseitestellen.
4. **Die Erdbeeren** abbrausen, trockentupfen, vom Grün befreien und die Erdbeeren vierteln. Erdbeeren mit etwas Zucker und Orangenlikör beträufeln und marinieren.
5. **Für den Schmarren** die Butter schmelzen, leicht bräunen und lauwarm abkühlen lassen.
6. Die Trockenfrüchte evtl. kleinschneiden mit Rum mischen und marinieren.
7. Eier trennen. Eigelbe mit Mehl und Milch glattrühren. 20 g braune Butter, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
8. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter die Ei-Mehl-Masse heben.
9. Die übrige braune Butter in einer ofenfesten, großen Pfanne erhitzen, die Schmarren-Masse zugeben. Mit den Früchten und Mandelblättchen bestreuen.
10. Die Pfanne bei im Backofen, 180 Grad Umluft, ca. 6 Minuten garen.
11. Den Schmarren anschließend herausnehmen, wenden und mit zwei Gabeln zerzupfen.
12. Den zerzupften Schmarren mit etwas Zucker bestreuen (nach Geschmack) und im Ofen etwas karamellisieren lassen.
13. Minze abbrausen und trockenschütteln. Blättchen nach Belieben fein schneiden.
14. Den Schmarren mit etwas Puderzucker und Minze bestreuen und mit Rhabarber-Kompott und Erdbeeren servieren.