

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Weißer Schokolade-Irish Coffee-Kaiserschmarrn

Koch: Kai Lindner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Schmarrn

- 3 Eier
- 250 g Mehl (glatt)
- 125 g Kristallzucker
- 500 ml Milch
- 200 ml Irish Coffee Cream Likör
- 125 g weiße Schokolade
- 100 g Butter
- Salz
- brauner Zucker zum Karamellisieren

Für den Beerenröster

- 500 g Beerenmix (frisch oder TK)
- 1 EL brauner Zucker

Für die Garnitur

- frische Beeren
- frische Minze
- Staubzucker

Zubereitung

1. Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem festen Eischnee aufschlagen. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Anschließend für den Kaiserschmarrn Eidotter, Milch, Irish Coffee Cream Likör, Kristallzucker und die geschmolzene weiße Schokolade in einer großen Schüssel verrühren. Das Mehl nach und nach einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Eischnee anschließend vorsichtig unterheben, damit die Masse luftig bleibt.
3. Eine große Pfanne erhitzen und einen Teil der Butter darin schmelzen. Den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun backen. Sobald die Unterseite Farbe angenommen hat, den Teig vorsichtig wenden und bei 180° C Umluft etwa 5 Minuten im Rohr fertigbacken.
4. Nun die Pfanne aus dem Rohr nehmen und den Teig mit zwei Gabeln oder Pfannenwendern in grobe Stücke zerteilen. Mit braunem Zucker bestreuen, die restliche Butter hinzufügen und den Kaiserschmarrn unter regelmäßigem Schwenken karamellisieren lassen, bis die Stücke rundum goldbraun und leicht knusprig sind.
5. Für den Beerenröster den braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Anschließend die Beeren hinzufügen und bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen, bis sie leicht zerfallen und ein fruchtiger Röster entsteht.
6. Zum Schluss den warmen Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Beerenröster servieren und mit ein paar frischen Beeren sowie frischer Minze und Staubzucker garnieren.