BLAUBEER KAISERSCHMARRN

2 Portionen

Zutaten

- 4 Eier (Gr. M), raumtemperiert
- 40 g Zucker
- 1 TL Pink Berry
- 125 ml Milch (ich verwende hier fettarme mit 1,5% Fett, 3,5% Vollmilch sollte ebenso perfekt funktionieren)
- 125 g Mehl
- 1 EL gemahlener Mohn (optional)
- 1 Prise Salz
- eine sehr große Handvoll frische Blaubeeren, gesäubert und entstielt
- Omas Butter Öl zum Ausbacken
- Puderzucker
- Pink Berry

Zubereitung

- Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen, dabei das Ofengitter so platzieren, dass die Pfanne später mittig im Ofen steht. (TIPP: Eine große, unbedingt ofenfeste und gerne beschichtete Pfanne ca. 26-28cm Durchmesser verwenden)
- Die Eier sehr sauber trennen, sodass ins Eiweiß kein Eidotter gelangt. Am besten eines nach dem anderen trennen in große Rührschüsseln zu geben.
- Nun das Eiweiß steif schlagen und den Zucker und Pink Berry dabei langsam einrieseln lassen.
- In einer zweiten Rührschüssel Eidotter und Milch mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl und Salz in einem Schwung dazu geben und rasch vermengen. Wer gemahlenen Mohn verwenden möchte: Dieser kann direkt mit Mehl und Salz zum Teig. Die Blaubeeren ebenso flott dazu geben.
- Nun zunächst die erste Hälfte des geschlagenen, steifen Eischnees unter den Teig heben. So bereitet man ihn schon mal sachte auf die folgende Luftigkeit vor. Anschließend die zweite Hälfte unterheben, bis man den Eischnee nicht mehr als große Inseln sieht, sondern dieser gut homogen im Teig verteilt ist.
- Die Pfanne auf dem Kochfeld bei mittlerer Temperatur erwärmen, ich reguliere die Temperatur immer auf Stufe 6 (von 9). Etwa einen Esslöffel Omas Butteröl in die Pfanne geben.
- Kaiserschmarrn-Teig in die Pfanne geben und 1-2 Minuten lang auf dem Kochfeld anbacken. Die Pfanne dann für ca. 12-14 Minuten in den Backofen geben.
- Die Kaiserschmarrn-Pfanne aus dem Ofen holen (Achtung, heiß!!) und den Kaiserschmarrn mithilfe eines Pfannenwenders vierteln. Die Viertel jeweils wenden und bei mittlerer Temperatur auf dem Kochfeld backen, damit auch die Oberseite gebräunt wird. Ein bis zwei Minuten lang auf der Unterseite garen lassen, dann (gerne mithilfe zweier Gabeln) in mundgerechte Stücke „zerpflücken", etwas Butter und Pink Berry sowie – wer möchte – gehobelte Mandeln in die Pfanne geben und die Kaiserschmarrnstücke rundherum etwas karamellisieren lassen.
- Den Kaiserschmarrn nun entweder auf einer großen Schale anrichten, mit Pink Berry bestreuen oder aber in einzelnen Schälchen vorportioniert servieren.

Mendl

@tinesfoodpassion