

Marmorierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren



Zutaten:

für 4 Portionen

- 150 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver (nicht gehäuft!)
- 1 EL Vanillezucker
- 1/4 l Milch
- 50 g Quark
- 2 TL Orangenabrieb (unbehandelt)
- 1 EL brauner Rum
- 5 Eier
- etwas Salz
- 80 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Handvoll Schokoladentropfen (zartbitter)
- 2 EL Butter
- 3 EL gehackte Pistazien
- 1 Handvoll Mandelblättchen
- Preiselbeeren aus dem Glas (Menge nach Wunsch)

Vorbereitung: Eier trennen und Ofen vorheizen auf 175°C Ober-/Unterhitze

Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen glatt rühren.
2. Dann Eigelbe, Quark, Vanillezucker, Orangenabrieb und Rum unterrühren.
3. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und der Hälfte Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen, nicht ganz fest!
4. Ein Drittel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Mehl-Milch-Mischung rühren, den übrigen Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber (mit Stiel) unterheben. Vom Teig ungefähr 1/4 des Teiges abnehmen, in eine zusätzliche Schüssel geben und den Kakao darüber sieben, mit dem Teigschaber gleichmäßig unterheben, bis die Masse einheitlich gefärbt ist.
5. Etwa 1/2 EL Butter in einer großen Pfanne (28 cm Ø) bei niedriger Hitze zerlassen, mit 1 EL Zucker bestreuen und den hellen Teig darauf gießen, anschließend den dunklen Teig vorsichtig spiralförmig darauf gießen. Den Stiel des Teigschabers oder eines Kochlöffels vorsichtig mehrmals durch die Teige ziehen, um die Marmorierung zu erhalten.
6. Die Unterseite bei mittlerer Hitze hellbraun backen, die Schokoladentropfen darauf verteilen und für ungefähr 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.
7. Zwischenzeitlich die Mandelblättchen ohne Fett rösten.

8. Nach dem Herausnehmen den Kaiserschmarrn in Stücke zupfen, dabei zerläuft die Schokolade.
 9. Mit der Butter und dem übrigen Zucker karamellisieren.
 10. Auf vorgewärmten Tellern mit Mandeln, Pistazien bestreuen und Preiselbeeren dazu oder darüber geben.
 - 11.
- Guten Appetit!