

Kaiserschmarren mit Kirsch Grütze

Ein klassischer Kaiserschmarren mit fruchtiger Kirschgrütze ist eine leckere süße Mahlzeit.

etwa 2 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

4 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 ml Buttermilch

Außerdem:

etwa 50 g Butterschmalz oder 4
EL Speiseöl
Puderzucker
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

1 Teig:

Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb, Mehl, Salz, Vanillin-Zucker, Buttermilch in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Eischnee unterheben.

2 Zubereiten:

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. Die Hälfte des Teiges hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Den an der Oberfläche noch etwas "flüssigen" Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen, evtl. noch etwas Fett in die Pfanne geben.

3 Dann den Schmarren mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten. Die Kirsch Grütze dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Buttermilch können Sie auch Schlagsahne oder Milch verwenden.