

## Kochen

Ludwig Heer

Mittwoch, 25.06.2025

**Kaiserschmarrn mit marinierten Erdbeeren**

**Für 4 Personen**

### Zutaten

#### Für den Kaiserschmarrn

60 g Butter  
 1 Vanilleschote  
 1 TL Biozitrone schale, fein abgerieben  
 4 Eier (Größe M)  
 100 ml Milch  
 100 g Mehl  
 60 g Zucker, ca.  
 60 g Früchte, getrocknet, z. B. Aprikosen, Cranberries, Sauerkirschen  
 20 ml Rum oder Apfelsaft  
 60 g Mandelblättchen  
 etwas Puderzucker  
 1 Stiel Minze oder Zitronenmelisse, frisch, nach Belieben



#### Für die Erdbeeren:

250 g Erdbeeren  
 etwas Zucker  
 20 ml Orangenlikör oder 40 ml Orangensaft

### Zubereitung

1. **Für den Kaiserschmarrn** die Butter in einer großen ofengeeigneten Pfanne erhitzen und sacht bräunen. Butter durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren.
2. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark austreichen. Die Eier trennen. Eigelbe und Milch in einer Rührschüssel mit den Schneebesens des Handrührers verquirlen. Mehl nach und nach glatt einrühren. 20 g der braunen Butter, das Vanillemark und Zitronenschale einrühren.
3. Das Eiweiß steif schlagen, 20 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig ziehen. Die getrockneten Früchte in feine Würfel schneiden, mit Apfelsaft oder Rum mischen und ca. 5 Minuten marinieren.
4. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die übrige gebräunte Butter in einer Pfanne sacht erhitzen. Schmarrnteig in die Pfanne gießen, glatt verstreichen. Getränkte Früchte und Mandelblättchen darauf verteilen. Die Pfanne in den heißen Backofen schieben (mittlere Schiene) und den Schmarrn ca. 6 Minuten backen.
5. **Inzwischen die Erdbeeren** abbrausen, putzen, gut abtropfen lassen und vierteln. Mit etwas Zucker und Orangensaft oder -likör aromatisieren und abschmecken.
6. **Für den Kaiserschmarrn** die Pfanne aus dem Backofen nehmen, den Kaiserschmarrn wenden und in der Pfanne in Stücke zupfen. Pfanne auf den Herd stellen, leicht erhitzen. Übrigen Zucker (nach Geschmack; ca. 40 g) darüber streuen und die Schmarrnstücke unter Schwenken in der Pfanne karamellisieren.
7. Zum Servieren Schmarrn auf Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren. Die Erdbeeren dazu servieren.