

Kaiserschmarrn mit Waldbeerensoße

Für 4 Portionen:

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier
120 g Mehl
250 ml Milch
1 Orange
½ Vanilleschote
80 g Butter
Mandelblättchen
300 g Zucker

Für die Waldbeeren:

Himbeeren
Brombeeren
Erdbeeren
Cognac
Zucker

Außerdem:

40 g Butter zum Ausbacken
Puderzucker

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**

Kaiserschmarrn: Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit Mehl, Milch, etwas Orangenabrieb und Vanilleschote verrühren. Eiweiß aufschäumen und dazu geben.

Die Masse in eine mit Butter beschichteten Pfanne vorsichtig hineingießen und den Kaiserschmarrn aufgehen lassen. Einmal wenden und danach zerrupfen. Zwei bis Drei Esslöffel Butter und Zucker dazugeben und karamellisieren. Abschließend können noch Mandelblättchen dazugeben werden.

Waldbeeren: Große Erdbeeren gegebenenfalls halbieren oder vierteln. Alle Waldbeeren in einer Schüssel mit etwas Cognac marinieren und etwas Zucker dazugeben.

