

Kaiserschmarrn mit Himbeer-Kokos-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Quellen lassen: ca. 30 Min.
Ergibt ca. 5 dl

210 g tiefgekühlte Himbeeren,
angetaut

2½ dl Kokosmilch

50 g Puderzucker

½ EL Zitronensaft

100 g Meringue-Schalen,
zerbröckelt

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

300 g Mehl

2 Prisen Salz

2 Vanillestängel,
längs aufgeschnitten,
nur ausgekrazte Samen

5 dl Milch

8 frische Eigelbe

6 EL Akazienhonig

8 frische Eiweisse

2 Prisen Salz

6 EL grobkörniger Rohrzucker

Bratbutter zum Backen

Puderzucker
zum Bestäuben

- 1. Glace:** Himbeeren mit Kokosmilch, Puderzucker und Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen, Meringues und Schlagrahm darunterziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.
- Mehl, Salz und Vanillesamen in einer Schüssel mischen. Milch, Eigelbe und Honig gut verrühren, zum Mehl giessen, glatt rühren, zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
- Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter den Teig ziehen.

- Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, ¼ des Teigs begeben, ca. 2 Min. backen, bis sich die Unterseite löst und hellbraun ist, sorgfältig wenden. Wenig Bratbutter begeben, ca. 2 Min. fertig backen, mit der Bratschaufel zerzupfen, herausnehmen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

- Von der Glace Kugeln formen, auf dem Schmarrn anrichten, mit Puderzucker bestäuben.

Portion: 1048kcal, E 29g, Kh 150g, F 36g

*Eine
Sünde
wert*

