Kaiserschmarrn mit Brombeeren

Mehr als ein Nachtisch ist das tolle Rezept für Kaiserschmarrn mit Brombeeren. Als Hauptgericht einfach unschlagbar und so fruchtig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

450 g	Brombeeren
4 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
1 EL	Vanillezucker
200 ml	Milch
2 EL	Zucker
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Leckerer Kaiserschmarrn mit Brombeeren schmeckt besonders lecker mit frischen Früchten. Diese vor dem Gebrauch gut abwaschen und abtropfen lassen.

2. Für den Schmarren den Teig herstellen. Dazu die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Milch kräftig miteinander verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

3. Das Eiweiß in einen fettfreien hohen Becher geben und steif schlagen, dann die Früchte unterheben und mit Zucker abschmecken. Zum Teig geben und vorsichtig miteinander vermischen.

4. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und den gesamten Teig einfüllen. Ist der untere Teil goldbraun, das Ganze wenden und abermals goldbraun backen

5. Im Anschluss mittels einer Gabel oder einem Pfannenwender die Masse zerpflücken. Zum Servieren Staubzucker sieben und über den Kaiserschmarrn geben.

Tipp

Der Kaiserschmarrn mit Brombeeren kann auch mit TK Brombeeren gemacht werden, aber mit frischen Früchten schmeckt es einfach besser. Auch Blaubeeren können statt Brombeeren verwendet werden. Wer es abwechslungsreich mag, mischt frische Früchte!