

Marmorierter Kaiserschmarrn mit Ribisel

Marmorierter Kaiserschmarrn mit Ribisel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: -

Zubereitungszeit: -

Menu: [19.08.2020](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Thema: Schuhbecks Feinschmeckerei

Zutaten:

Für den Kaiserschmarrn:

150 g Mehl
1/3 TL Backpulver
1/4 l Milch
50 g Quark (ersatzweise Sahne)
1 EL Vanillezucker
5 Eigelb
je 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
1 EL brauner Rum
5 Eiweiss
Salz
80 g Zucker
1-2 EL Kakaopulver
1 EL braune Butter

Ausserdem:

120 g Ribisel (Rote Johannisbeeren)
1 EL Lauterzucker (Zuckersirup; dafür 1:1 Zucker und Wasser aufkochen)
1 TL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
2 EL feiner Kristallzucker
Puderzucker zum Bestäuben
4 Minzespitzen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 175 ° C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die Milch dazugießen und alles mit einem Schneebesen glattrühren. AnschlieBend Quark, Vanillezucker, Eigelbe, Zitronen- und Orangenschale und Rum unterrühren.

2. Die Eiweisse mit 1 Prise Salz und 40 g Zucker zu einem glänzenden, cremigen Schnee schiagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Schneebesen unter die Mehl-Milch-Mischung rühren, den übrigen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Ein Viertel bis ein Drittel der Masse abnehmen und in eine weitere Schüssel geben, den Kakao darübersieben und gleichmässig unterheben.

3. In einer groBen Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) bei milder Hitze 1 TL braune Butter zerlassen, etwas Zucker darüberstreuen und den hellen Teig etwa 1/2 cm hoch einfüllen. Den dunklen Teig daraufträufeln und mit einem Kochlöffelstiel mehrmals durch beide Teige ziehen, sodass ein marmorartiges Muster entsteht. Den Schmarrn auf der Unterseite hell anbacken.

4. Dann im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen Zucker in der Pfanne goldbraun karamellisieren.

5. Inzwischen die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und von den Rispen zupfen (alternativ die Träubchen in kleine Stücke schneiden). Läuterzucker und Likör verrühren und die Beeren darin wenden, nebeneinander auf eine Platte setzen und mit Kristallzucker bestreuen.

6. Zum Servieren den Schmarrn auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und die Ribisel darüberstreuen, mit Minzespitzen garnieren. Nach Belieben mit 1 EL gehackten Pistazienkernen und 1 EL gerösteten Mandelblättchen bestreuen.