

Rezepte > Dessert > Rezept : Kaiserschmarrn mit Zabaione

## Kaiserschmarrn mit Cidre-Zabaione und Apfelschnitze

Das Grundrezept für den Kaiserschmarrn haben wir aus dem Kochbuch „Die gute Wiener Mehlspeise“ aus dem Jahr 1953. In diesem Buch wird der Schmarrn noch Scharren geschrieben!

¼ Liter Milch,  
150 g ( 15 dkg ) Mehl,  
75 g ( 7 ½ dkg ) Zucker,  
50 g ( 5 dkg ) flüssige Butter,  
3 Dotter ( Eigelb ),  
3 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen,  
30 g ( 3 dkg ) Rosinen,  
etwas Salz,  
40 g ( 4 dkg ) Butter,  
Vanillezucker.

Zutaten für die Cidre-Zabaione :

125 ml Cidre ( französischer Apfelwein ),  
2 Eier,  
40 g Zucker,  
2 Eigelb.

Zutaten für die Apfelschnitze :

1 roter Apfel ( 200 g ),  
1 EL Butter,  
2 EL Zitronensaft.

### Zubereitung :

Herstellung des Kaiserschmarrn : ( Behandlung )

Originaltext aus dem Buch :

( Anmerkung der Aalener Kochbären in Klammern )

( Stellen Sie eine Keramikschüssel in den Backofen und heizen diesen auf 160 °C vor ).

Das Mehl wird mit etwas Salz, dem Zucker und den Dottern ( Eigelb ) mit der Milch zu einem glatten, dicken Teig verrührt. ( Verrühren Sie zuerst Mehl mit Salz, Zucker, Eigelb klümpchenfrei und geben sie dann in kleinen Mengen die Milch zu und verrühren immer wieder klümpchenfrei). Dann kommt die ( flüssige ) Butter dazu und zum Schluss der steifgeschlagene (Ei) Schnee. In einer größeren tiefen Omelettenpfanne werden zirka 40 g ( 4 dkg ) Butter heiß gemacht, den Teig hinein geben und von unten goldgelb angebacken. Dann wird mit einer Backschaufel umgedreht und die Masse auf

der anderen Seite fertig gebacken. Mit der Gabel und dem Messer (mit zwei Pfannenwendern) in kleine Stücke gerissen, mit Rosinen bestreut, wird der Schmarrn für einige Minuten ins heiße Rohr (Backofen) gestellt, mit Vanillezucker leicht bestreut und mit Pflaumenröster als Beilage serviert.

(So weit aus dem alten Buch - da wir den Schmarrn mit Zabaione servieren geben wir den Vanillezucker in den Teig, wobei die Gesamtzuckermenge die 75 g nicht übersteigt).

Herstellung der Apfelschnitze :

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Spalten nochmals halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Sofort Portionsweise mit Zitronensaft beträufeln. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Apfelschnitze 2 Min. darin schwenken.

Herstellung der Zabaione :

Einen Topf für ein Wasserbad aufstellen, das Wasserbad zum Kochen bringen. Den Cidre mit den Eiern, Zucker und den Eigelben in einer Schüssel im Wasserbad so



# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte > Dessert > Rezept : Kaiserschmarrn mit Zabaione

lange aufschlagen bis eine dickschaumige Soße (Zabaione) entstanden ist. Nicht kochen lassen !

Den Kaiserschmarrn auf vorgewärmten Tellern anrichten, Apfelschnitze dazugeben, und etwas Cidre-Zabaione über den Kaiserschmarrn geben. Die restliche Zabaione in einem Schälchen dazu reichen. Sofort servieren damit die Zabaione nicht wieder zusammenfällt.

Tipp der Aalener Kochbären :

Cidre hat einen leichte Geschmack nach „braunen“ Äpfeln. Wenn Sie diesen Geschmack nicht mögen – oder als Abwandlung – verwenden Sie einen leicht süßlichen Sekt oder Cava.