

Kaiserschmarrn



Sehr lecker

Ein Original österreichisches Rezept, ein sehr bekanntes und schmackhaftes Dessert. Lecker. Es ist das erste Mal, dass ich Kaiserschmarrn zubereite. Desserts sind nicht so meine Sache. Optimal ist er mir nicht gelungen, aber er ist sehr fluffig.

Meines Wissens gibt es zwei unterschiedliche Arten der Zubereitung. Bei der einen werden Eier nicht getrennt und Eiweiße und Eigelbe direkt in den Teig verarbeitet. Bei der anderen werden Eier getrennt, Eiweiße werden zu Eischnee geschlagen und erst am Schluss der Zubereitung unter den Teig gehoben. Mir ist nur letztere Zubereitung bekannt.

Wer möchte, kann nach dem ersten Anbraten des Kaiserschmarrn in der Pfanne die Pfanne in den Backofen geben und die obere Seite mit der Grillschlange bräunen und garen. Danach nimmt man die Pfanne wieder heraus und zerrupft den Kaiserschmarrn.

Mein Rat: Der Kaiserschmarrn ist als Mehlspeise ein sehr mächtiges Gericht und sättigt sehr stark.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- viel 1 Beutel Vanillezucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 375 ml Milch
- 125 g Mehl
- viel Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Eier aufschlagen. Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe in eine Schüssel geben.

Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und alles mit dem Rührgerät schaumig rühren. Milch und Mehl ebenfalls hinzugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel unterheben. Teig 1/2 Stunde quellen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig hinzugeben und auf beiden Seiten etwa 10–15 Minuten kross anbraten. Auch während des Bratens des öfteren einige Stücke Butter hinzugeben, damit der Kaiserscharrn gut brät und nicht anbrennt. Dann mit dem Backlöffel verrupfen.

Auf zwei großen Teller verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. Servieren.

Mehlschwitze



Dunkle Sauce

Dies ist ein Grundrezept für eine Mehlschwitze.

Man erhitzt Butter in einem Topf, gibt Mehl hinein und brät es an. Man hat es selbst in der Hand, ob man eine helle Sauce oder eine dunkle Braten-Sauce zubereitet, je nachdem, wie dunkel man das Mehl anbrät.

Dann löscht man mit Fond, Weißwein oder Rotwein oder auch etwas Gehaltvollere wie Cognac, Whisky oder Rum ab und erhält eine mehr oder minder sämige Sauce. Löscht man mit Milch ab, erhält man eine Béchamel-Sauce.

Zutaten:

- Mehl
- Gemüsefond, Weiß-, Rotwein oder ähnliches
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Einige Minuten

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl dazugeben und unter Rühren mehr oder minder stark anbraten. Mit Flüssigkeit ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gugelhupf



Leckerer Marmorkuchen mit einem Hauch von Rum

So ein selbst zubereiteter, frisch gebackener Kuchen am Wochenende ist doch etwas Schönes. Ich nehme mir gerade am Sonntag zwei Stunden Zeit für das Frühstück, nehme mir 2–3 Stück Kuchen, dazu 1 Kanne Kaffee, Ruhe und die Sonntagszeitung, die ich komplett durchschaue und lese. Da dachte ich mir heute, so ein Kuchen ist ja schnell gemacht, 15 Minuten Vorbereitungszeit, in die gefettete Backform und im Backofen backt er sich von alleine. Und alle Zutaten für einen

schnellen Rührkuchen hatte ich auch zuhause.

Das Grundrezept für Rührkuchen kann man sich leicht merken und hat es dann eigentlich immer in Erinnerung. Gleiche Mengen Mehl, Zucker und Butter – jeweils 250 g. Dazu 4 Eier – je mehr Eier, desto geschmeidiger und saftiger wird der Kuchen. Dann noch ein Päckchen Backpulver. Fertig ist der Rührkuchen.

Ich habe den Kuchen ein wenig abgewandelt. Etwas weniger Zucker, der Kuchen soll nicht so süß sein. Butter hatte ich nicht mehr so viel vorrätig, aber die 4 Eier heben das wieder auf. Und dann habe ich dem Kuchen noch gemahlene Mandeln und Rum zugegeben. Und ein wenig Kakao, so dass ich gleichzeitig auch noch einen Marmorkuchen zubereite.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 cl Rum
- 4 TL Kakao
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Ja, was schreibe ich zur Zubereitung? Sie ist in wenigen Sätzen geschildert. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Alle Zutaten – bis auf den Kakao – in eine Rührschüssel kippen und mit dem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig halbieren, zweite Hälfte in eine weitere Schüssel geben und Kakao unterrühren. Backform – in diesem Fall für einen Gugelhupf – mit etwas Butter einfetten. Eine Teighälfte in die Backform geben, glatt streichen. Zweite Hälfte Teig darauf geben, glatt streichen.

Dann mit einer Gabel die obere Teighälfte schön kreisförmig in die untere Teighälfte unterziehen. Im Backofen 50 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.