

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Oktober 2026 ▪**
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Kaiserschmarrn

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

1 Zitrone, Abrieb
 200 g Magerquark
 5 Eier
 1-2 EL Butter
 1 Vanilleschote
 90 g Kristallzucker + Zucker zum
 Karamellisieren
 60 Maisstärke

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe mit Magerquark und einer Prise Zucker cremig rühren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schote für die Quarkmasse mit Zitronenabrieb und Vanillemark aromatisieren.

Eiweiß zu Eischnee anschlagen, dann restlichen Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss Maisstärke unterheben.

Zunächst einen Löffel Eischnee gut in die Quarkmasse einrühren. Restlichen Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben, damit sie luftig bleibt.

Butter in eine beschichtete Pfanne geben und aufschäumen lassen. Schmarrn-Masse dazugeben und kurz anziehen lassen. Sobald der Rand des Schmarrns anfängt zu stocken, in den heißen Ofen geben und für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Eine weitere Pfanne aufstellen. Den Pfannenboden mit Zucker bestreuen und schmelzen lassen. Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in die Zucker-Pfanne stürzen. Mit zwei Löffeln zerzupfen, etwas Butter zugeben und karamellisieren lassen.

Für die Beeren:

50 Himbeeren
 50 g Brombeeren
 50 g Johannisbeeren
 1-2 TL Butter

Beeren mit der Vanilleschote in einer Pfanne kurz warm werden lassen. Mit wenig Orangenlikör ablöschen, Butter hinzugeben und gut schwenken. Die Beeren sollten leicht glasiert sein und nicht zu weich werden.

Orangenlikör, zum Ablöschen
 Ausgekratzte Vanilleschote, von oben

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.