

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2026 ▪**
Tagesmotto „Internationale Klassiker“ mit Robin Pietsch



Heike Benneker

Österreich: Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

- 4 Eier
- 30 g Butter
- 1 EL saure Sahne
- 50 g Butterschmalz
- 125 ml Milch
- 3 cl brauner Rum
- 2 EL Rosinen
- 120 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosinen in Rum einweichen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. In einer Schüssel Eigelb, saure Sahne, Milch, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne von ca. 24 cm Durchmesser erhitzen und den Teig hineingeben. Die eingeweichten Rumrosinen auf dem Teig verteilen. Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und den Kaiserschmarrn etwa 15 Minuten fertig backen. Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Holzspateln in Stücke zerteilen. Butter und Zucker in Flöckchen über den Kaiserschmarrn geben und auf der Herdplatte leicht karamellisieren lassen.

Für das Apfelmus:

- 1 Boskop-Apfel
- 1 Braeburn-Apfel
- ½ Zitrone, Saft
- ½ Vanilleschote
- ½ EL gemahlener Zimt
- 1-2 EL Zucker

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stück schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. 40 ml Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote, Vanillemark, Zimt und Zucker einrühren und aufkochen lassen. Apfelstücke dazu geben und bei niedriger bis mittlerer Hitzte etwa 15-20 Minuten weich köcheln. Gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. Schote entfernen und die Masse mit einem Stabmixer zu feinem Mus pürieren. Mit Zucker und nach Geschmack etwas Zitronensaft abschmecken.

Für das Vanilleeis:

- 225 ml Sahne
- 110 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Rohrzucker
- ½ Vanilleschote
- ½ TL Vanilleextrakt

Sahne steif schlagen und beiseitegestellt. Ei mit dem Rohrzucker über einem Wasserbad so lange aufschlagen, bis die Masse hell, cremig und schaumig ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat (ca. 5 Minuten). Anschließend die Masse vom Wasserbad nehmen und weiter schlagen, bis sie abgekühlt ist. Milch und Vanilleextrakt verrühren und zur Eimasse geben. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, sodass eine luftige, homogene Masse entsteht. Eisbasis anschließend in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

- 40 g Puderzucker

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.