

Kaiserschmarrn mit Ziegenmilcheis auf Roter Grütze

Zutaten für den Kaiserschmarrn (für 4 Personen):

- 8 Eier
- 250 g Mehl
- 6 EL Butter
- 60 g Rosinen
- 4 EL Zucker
- 250 ml Milch
- 0,5 TL Salz

Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker, Milch, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Das Eiweiß steif schlagen und den Schnee vorsichtig unter den Teig heben. Die Rosinen heiß überbrühen, abtropfen lassen und zum Teig geben - nicht einrühren! Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Wer Rosinen nicht mag, lässt sie einfach weg.

Eine Pfanne erhitzen, die Hälfte der Butter darin zerlassen, aber nicht bräunen. Die Hälfte des Teiges hineingießen und bei mittlerer Hitze 2 Minuten backen. Dann den Schmarrn umdrehen und mit zwei Gabeln in kleine, unregelmäßige Stücke teilen und nochmals kurz anrösten.

Den restlichen Teig ebenso backen.

Zutaten für das Ziegenmilcheis:

- 900 ml Ziegenmilch
- 200 g Zucker
- 100 g Sahne
- 5 Eigelb
- 3 g Eispulver
- 1 g Salz
- 1 Vanille-Schote

Die Milch mit der Sahne zum Kochen bringen. Die Vanille-Schote längs aufschlitzen und in der Milch mitkochen.

Den Zucker mit dem Eispulver trocken mischen und mit dem Eigelb leicht schaumig rühren.

Die köchelnde Milch in einem dünnen Strahl in die Eigelbmasse rühren und auf circa 85 Grad erhitzen. Dann die Masse schnell auf 4 bis 7 Grad abkühlen lassen. Das gelingt am besten unter ständigem Rühren in einem eiskalten Wasserbad. Anschließend in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten durchrühren. Nach circa 4 Stunden ist das Eis servierfähig.

Anrichten:

- 3 EL Puderzucker
- 500 g Rote Grütze

Den Kaiserschmarrn auf vorgeheizten Tellern anrichten und mit dem Puderzucker bestäuben. Die Rote Grütze in kleine Schälchen geben und darauf Nocken vom Ziegenmilcheis setzen. Zusammen mit dem Schmarrn servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 04.09.2022

Koch/Köchin: Franziska Eigner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen