KAISERSCHMARRN

OVOMALTINE REZEPTE

Katagorie	Schwierigkeit	Portionen	Zubereitungszeit
Dessert	leicht	4 Stück	<30 Minuten

Du bist auf der suche nach der bekanntesten Süssspeise der österreichischen Küche mit Ovomaltine Geschmack?

Zutaten

60 g	Walnusshälften
3 EL	Zucker
200 g	frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
4	Eier
160 g	Mehl
2 EL	Ovomaltine Schoko Pulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
¼ l	Milch
4 EL	Butter
etwas	Ovomaltine Schoko Pulver zum Bestäuben

Zubereitung

- Die Walnüsse grob hacken. 2 EL Zucker in einem Pfännchen zu hellem Karamell schmelzen, die Walnüsse hinzufügen und 1 bis 2 Min. bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Auf ein Stück Backpapier herausgeben und abkühlen lassen. Die Beeren waschen und abtropfen lassen.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiss zu Schnee schlagen. Das Mehl und das Ovomaltine Schoko Pulver in einer Rührschüssel mischen. Eigelbe, übrigen Zucker (1 EL), Vanillezucker, eine Prise Salz und die Milch dazugeben und sorgfältig unterrühren. Erst ein Drittel des Eischnees unterrühren, dann den übrigen Eischnee darauf häufen und vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben, damit möglichst viel Luft in den Teig eingeschlossen wird und der Kaiserschmarrn schön aufgeht.
- Die Butter in einer grossen, ofenfesten Pfanne schmelzen. Den Teig hineingiessen und glatt streichen. Bei mittlerer Hitze in etwa 2 Min. anbacken. Den Kuchen mit einem Pfannenwender vierteln, die Viertel wenden und auf der anderen Seite 1 Minute backen. Die Pfanne für 5 bis 8 Min. in den heissen Backofen stellen. Die Pfanne herausnehmen und den Teig mit zwei Gabeln in Stücke reissen.
- Den Schoko-Kaiserschmarrn mit den karamellisierten Walnüssen und den Beeren garnieren und mit Puderzucker und Ovomaltine Schoko Pulver bestaubt servieren.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Schoko Pulver