

Oktoberfest-Rezepte - Kaiserschmarrn mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marille und Zwetschgenröster

Zutaten

Für 4 Portionen

Für die Marillen-Sauce:

400 ml Milch

20 g Speisestärke

1 Pck Vanillezucker

100 ml VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Marille

Für den Kaiserschmarrn:

100 g Rosinen (Geht auch ohne)

75 ml Wasser

6 Eier

1 Pck Vanillezucker

30 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

500 ml Milch

50 g Butter, geschmolzen

Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen

60 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

75 ml Wasser

1 TL Zimt

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Butter zum Braten

Frischhaltefolie für die Marillen-Sauce

Zubereitung

Dieses Oktoberfest-Rezept darf auf Eurem Oktoberfest zuhause im kleinen Kreise Eurer Liebsten auf keinen Fall fehlen: Der Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster ist ein absoluter Klassiker und schmeckt mit unserer fruchtig-cremigen Sauce mit VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Marille einfach göttlich gut!

Zuerst bereiten wir die leckere Marillen-Sauce zu! Hierfür 3 EL der Milch mit der Speisestärke glatrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Speisestärke unter ständigem Rühren hinzugeben, Topf vom Herd nehmen und eine Minute weiterrühren, bevor die VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Marille untergerührt wird. Bis zur Verwendung mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.



[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Kaiserschmarrn mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marille und Zwetschgenröster](#)

Oktoberfest-Rezepte - Kaiserschmarrn mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marille und Zwetschgenröster

Für den Kaiserschmarrn Rosinen im Wasser einlegen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eigelb mit Vanillezucker, Salz und 15 g Zucker (ein gehäufter EL) hell-cremig schlagen. Nun abwechselnd die Milch und das Mehl nach und nach unterrühren. Butter unterheben und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Wartezeit kann gut genutzt werden, um den Zwetschgenröster zuzubereiten. Hierfür einfach das Wasser mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Zimt aufkochen. Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und in den Topf geben. Unter Rühren aufkochen und nur so lange bei geringer Temperatur weiter köcheln, bis die Zwetschgen leicht zerfallen, aber immer noch ihre Form haben. Zur Seite stellen.

Nun die Kaiserschmarrn-Masse erneut aufschlagen. Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Masse heben, bis keine Eiweißflocken mehr sichtbar sind. Die Rosinen, sofern Ihr welche verwenden wollt, gut abtropfen lassen und unter den Teig heben. In einer Pfanne nun etwas Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch in die Pfanne gießen. Bei mittlerer Hitze goldgelb anbacken. Kontrolliert hierfür nach ca. 2 Minuten immer mal wieder die Unterseite des Schmarrns, indem Ihr ihn mit einem Pfannenwender leicht anhebt. Die Oberseite des Schmarrns wird dann noch recht flüssig sein. Nun teilt den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in vier Teile – so wie Pizzastücke – und wendet diese in der Pfanne. Lasst nun auch diese Seite goldgelb backen und teilt den Schmarrn dann mit den Pfannenwendern in mundgerechte Stücke. Bestreut ihn mit 1 TL Zucker und lasst dieses etwas karamellisieren.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Zwetschgenröster und Marillen-Sauce servieren – beides kann nach Belieben auch nochmal erwärmt werden - und los geht die Genuss-Gaudi mit diesem leckeren Oktoberfest-Rezept!

[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Kaiserschmarrn mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marille und Zwetschgenröster](#)