

KAISERSCHMARRN MIT PFLAUMENKOMPOTT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl im Sturz begeben und beides kurz abbrennen, bis das Mehl hellbraun geröstet ist. Nun die Milch zugliessen und so lange einrühren, bis eine glatte, dicke Masse entsteht.

Die Masse nun unter 70°C auskühlen lassen und die Eigelbe nach und nach unterarbeiten. Danach das Eiweiss steif schlagen und nach der halben Schlagzeit den Zucker zugeben. Den Eischnee nun langsam unter die Mehlmasse heben.

Alles auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech streichen und gleichmässig verteilen. Die Masse nun für etwa 10 Minuten bei 180°C backen, bis sich eine leicht bräunliche Oberfläche bildet. Danach den Kaiserschmarrn im Blech auskühlen lassen, auf den Kopf stürzen und in gleichmässige Stücke schneiden.

Ein wenig Butter in einer Pfanne schmelzen, einen Löffel Zucker begeben und die vorbereiteten Stücke darin schwenken. Danach die Pfanne für 10 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Die Stücke sollten nun schön aufgehen und sind bereit zum Servieren.

EINKAUFLISTE ZUTATEN KAISERSCHMARRN

100 G BUTTER
125 G MEHL
400 ML MILCH
6 EIGELB
6 EIWEISS
125 G ROHRZUCKER



PFLAUMENKOMPOTT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden.

150g Zucker, Nelke, Zimt und Zwetschgenbrand (oder Apfelsaft) in einem Topf verrühren, bei milder Hitze aufkochen und 5 Minuten einkochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Zwetschgen begeben und kurz mitköcheln, bis sie weich sind.

Zwetschgenröster etwas abkühlen lassen und servieren.



SCHOKOLADEN-CHILI-PRALINEN MIT KAFFEE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Chili halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein schneiden.
Die Couverture klein hacken.

Rahm und Kaffeelikör erhitzen, die Chili begeben und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und Butter begeben.

Anschliessend nach und nach die Couverture zum warmen Kaffee-Rahm-Gemisch geben und schmelzen.

Die Masse in Pralinenformen füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.
Anschliessend aus der Form nehmen und in Kakaopulver wälzen.



EINKAUFLISTE

ZUTATEN ZWETSCHGENRÖSTER

600 G ZWETSCHGEN, ERSATZWEISE TK-ZWETSCHGEN

150 G ZUCKER

2 MSP. GEWÜRZNELKEN, GEMAHLEN

2 ZIMTSTANGEN, KLEIN

OPTIONAL 4 EL ZWETSCHGENBRAND, ERSATZWEISE

APFELSAFT

200 ML ROTWEIN



EINKAUFLISTE

ZUTATEN PRALINEN

400 G DUNKLE COUVERTURE

100 G RAHM

60 G KAFFEELIKÖR

50 G BUTTER

1 ROTE CHILISCHOTE

100 G KAKAOPULVER

POWERED BY:

