

Tici Kaspar

KAISERSCHMARRN

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Mehl
- 40 g Kristallzucker
- 3 Bio-Freilandeier
- 140 g Sauerrahm
- 100 g Vollmilch
- 1 Handvoll Rosinen
- 2 EL Butter und 2 EL Zucker zum Karamellisieren

Rhabarber-Ragout

- 500 g Rhabarber
- 2 EL brauner Zucker
- Schuss Aperol
- ⅓ l Hollersaft
- 1 EL Maizena
- 1 Vanilleschote
- 2 – 3 Scheiben Ingwer (mit Schale)
- 2 EL Wild-Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

- Eier trennen, Milch und Sauerrahm mit Mehl verrühren, die Dotter beimengen und verrühren, mit einer Prise Salz würzen.
- Eiklar leicht anschlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und cremig schlagen.
- Zuerst 1/3 vom Eischnee vorsichtig unterheben, dann den Restlichen rasch untermengen.
- In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und die Masse eingießen, 1 Minute am Herd lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 10 Minuten backen.
- In einer zweiten Pfanne 2 EL Zucker karamellisieren und 1 EL Butter hinzufügen.
- Den Schmarrn in Stücke reißen und in der zweiten Pfanne karamellisieren.

Rhabarber

- Zucker in einem Topf karamellisieren, mit einem Schuss Aperol ablöschen, mit Hollersaft aufgießen, Maizena einrühren (Maizena immer mit kalter Flüssigkeit anrühren) und einige Minuten köcheln lassen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen, beimengen, ebenfalls den Ingwer und mitkochen lassen.
- Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und im Saft für einige Minuten weich kochen, vorsichtig weil der Rhabarber sehr schnell zerfällt. Preiselbeeren untermengen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel