

Kaiserschmarrn ohne Mehl by Alexander Kumptner

Zu Gast: Alexander Kumptner

Der Kaiserschmarrn von Starkoch Alexander Kumptner ist wie ein Soufflé, das außen karamellisiert ist. Ein Rezept von Alexander Kumptners Oma - das übrigens ohne Mehl auskommt.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 4 Portionen

Zutaten

150 g Topfen
100 g Sauerrahm
5 Eigelb
5 Eiweiß
90 g Kristallzucker
60 g Maisstärke
Mark von 1 Vanilleschote
Abrieb von 1 Zitrone
5 EL Butter

Zubereitung

1. Topfen, Sauerrahm und Mark von einer Vanilleschote verrühren. Eigelbe leicht anschlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben.
2. Wenn der Eischnee fest ist, die gesiebte Maisstärke darunterheben. Abrieb von 1 Zitrone dazugeben. Die angeschlagenen Eigelbe mit der Topfenmasse verrühren und anschließend die Eischneemasse vorsichtig darunterheben.
3. In einer beschichteten Pfanne reichlich 2 EL Butter aufschäumen und die Schmarrn-Masse darin anstocken lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C für ca. 20 Minuten ausbacken lassen. Anschließend in einer separaten Pfanne Butter mit Zucker aufschäumen und den zerrissenen Rahmschmarrn darin karamellisieren.