



Kaiserschmarrn Mit Schoko-Nougat-Sauce

Zutaten

Für 4 Personen

Für die karamellisierten Äpfel:

40 g Butter
2 Äpfel, in Spalten geschnitten
2 EL Rohrzucker
1 EL Vodka

Für die Schoko-Nougat-Sauce:

125 g Sahne
2 TL Speisestärke
100 g VIVANI Praliné Vollmilch Schokolade

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier
30 g Rohrzucker
200 ml Milch
150 g Mehl
1 Apfel, in Stückchen geschnitten
40 g Butter (zum Braten)

So wird's gemacht

01 Für die karamellisierten Äpfel die Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfelspalten, Zucker und Vodka dazugeben. Bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten und beiseitestellen.

02 Sahne, Maisstärke und Schokolade zusammen im Wasserbad schmelzen lassen. Unter regelmäßigem Umrühren zu einer geschmeidigen Sauce verarbeiten.

03 Die Eier trennen. In einer Schüssel die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

04 In einer anderen Schüssel die Eigelb mit Zucker, Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Apfelstücke untermengen und zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

05 Nun die Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, den Teig hineingießen und die Unterseite goldbraun backen. Dann den Kaiserschmarrn wenden, mit dem Pfannenwender in Stücken reißen und durchbraten.

06 Den Kaiserschmarrn warm mit den karamellisierten Äpfeln und der Schoko-Nougat-Sauce servieren.