Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Zutaten:

10 Eier

500 ml Milch

120 g Zucker

1 Messerspitze Vanille

Schale einer ungespritzten Zitrone

240 g Mehl

1 Glas Preiselbeeren

Puderzucker

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiß mit 120 g Zucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Die Dotter mit 500 ml kalter Milch, dem Zucker, der Vanille und dem Abrieb einer ungespritzten Zitrone verrühren. 240 g Mehl dazugeben. Eiweiß unter Dotter-Mehl-Gemisch heben, 25 g Butter in einer ofenfesten Pfanne schmelzen, Masse dazugeben. Pfanne bei 200° zehn Minuten ins Backrohr schieben, Masse umdrehen, weitere zehn Minuten backen. Sobald der Schmarrn durchgebacken ist, aus dem Ofen nehmen, dann auf der heißen Herdplatte mit zwei Löffeln zerkleinern. Den Schmarrn in der Pfanne zur Seite schieben, 25 g Butter und etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren, Schmarrn wieder darüber geben.

Variation: Gemahlene Mandeln unterheben

Mit Preiselbeeren und Puderzucker servieren.