

# Lecker im Ländle

Folge 5:

## **Kaiserschmarren mit Apfelmousse und Tonkabohneneis**

**Menge:** 4 Portionen

### **Zutaten „Kaiserschmarren“**

60g Rosinen  
20g guter Rum  
4 Eier  
50g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250ml Milch  
160g Mehl  
1 EL Butter  
Puderzucker

### **Zutaten „Apfelmousse“**

4 süßliche Äpfel  
½ Vanilleschote  
1 Sternanis  
3 EL Zucker  
1 Messerspitze Zimt

### **Zutaten „Tonkabohneneis“**

120ml Milch  
120ml Sahne  
60g Zucker  
1 Tonkabohne  
4 Eigelb

## Zubereitung

### Kaiserschmarren

60g Rosinen 20g guter Rum	Rosinen ca. 1 Stunde einweichen.
4 Eier	Eier trennen.
50g Zucker 4 Eiweiß	Eiweiß mit Zucker steif schlagen und kurz kaltstellen.
4 Eigelb 1 Päckchen Vanillezucker 250ml Milch 160g Mehl	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Rumrosinen zugeben. Stiefgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.
1 EL Butter	In einer großen, backofengeeigneten Pfanne aufschäumen und den Kaiserschmarrenteig hinzugeben. Kurz auf dem Herd anbacken.
Backofen Umluft 180°C vorgeheizt	Die Pfanne auf der mittleren Schiene einschieben und den Kaiserschmarren für ca. 15 Minuten backen.
Puderzucker	Die Pfanne auf den Herd stellen. Den Kaiserschmarren mithilfe eines Tellers wenden und in grobe Stücke reißen. Mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

### Tonkabohneis

120ml Milch 120ml Sahne 30g Zucker 1 Tonkabohne	Sahne, Milch und 30g Zucker in einen Topf geben. Tonkabohne mittels feiner Reibe in die Milch reiben. Alles auf dem Herd aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.
4 Eigelb 30g Zucker	In einer Schüssel verrühren. Die heiße Tonkabohnenmilch langsam einlaufen lassen und dabei ständig rühren.
	Die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Masse unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen. Diesen Vorgang nennt man zur „ROSE“ abziehen.
Eismaschine	Die abgekühlte Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren. Bis zum Verzehr ins Eisfach stellen.

## Apfelmousse

4 süßliche Äpfel	Schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden.
½ Vanilleschote 1 Sternanis 3 EL Zucker 1 Messerspitze Zimt	Vanilleschote auskratzen. Alles zusammen mit den Äpfeln in einem Kochtopf bei leichter Hitze zum Köcheln bringen und weich schmoren. Sie können die Äpfel gerne fein mixen oder einfach so lassen wie sie sind. Sie haben dann ein bisschen Struktur.

## Anrichten

Kaiserschmarren	Auf einem großen Teller anrichten.
Apfelmousse	Dazugeben oder extra servieren.
Eis	Damit das Eis nicht rutscht geben Sie etwas Krokant oder fein gehackte Butterkekse auf den Teller und legen das Eis darauf.
Garnitur	Dieses klassische Gericht braucht keine Garnitur, nur Puderzucker.

## Profi-Tipp

Kaiserschmarren	Das Rezept dient als Grundrezept. Sie können es jederzeit abwandeln. Wenn Sie beispielsweise keinen Alkohol verwenden möchten, weichen Sie die Rosinen in Apfelsaft ein.
Apfelmousse	Im Winter schmecken auch leckerer Zwetschgenröster oder glasierte Sauerkirschen super zum Kaiserschmarren. Auf jeden Fall selbst gemacht, da weiß man was drin ist.

**Ich wünsche Ihnen viel Erfolg beim Nachkochen.**

**Alina Wolf**