

## SÜSS UND FLUFFIG: KAISERSCHMARRN

mit Apfel, eingelegten Pflaumen und Vanillesoße



# IDEE DES MONATS

















Puderzucker



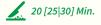
mit Himbeeren





Kartoffelstärke









Thermomix kocht

Gönn Dir mit unserem Oktoberfest-Special eines der weltbesten Desserts! Denn nach einem deftigen Mahl gibt es nichts Besseres als einen ebenso deftig gerösteten, karamellisierten Kaiserschmarrn mit "Zwetschgenröster", Puderzucker und Vanillesoße. Wir finden, dass man diesen Schmarrn aber auch super als warmes Frühstück am Sonntag oder bei einem Brunch genießen kann.

Hol Dir Wies'n-Gefühle nach Hause mit unserer Idee des Monats!



Wasche das Obst ab. Neben dem Thermomix\* benötigst Du eine Reibe, eine Zitronenpresse, Backpapier, ein Backblech, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne.



💶 FÜR DEN KAISERSCHMARRN Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zitronenschale abreiben, danach Zitrone halbieren und **Saft** auspressen.

**Apfel** schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfelviertel in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

**TIPP:** Mixtopf muss nicht gespült werden.



FÜR DIE VANILLESOSSE Mixtopf spülen.

Restliche Milch mit 20 g [30 g|40 g] Puderzucker, Vanillezucker und der restlichen **Stärke** in den Mixtopf geben, 10 Sek./ Stufe 7 verguirlen und anschließend 5 Min./98 °C/Stufe 3 kochen.



SCHMARRN BACKEN 250 g [375 g|500 g] **Milch** in den Mixtopf geben. Anschließend Eier, Backteigmischung, 50 g [75 g|100 g] Puderzucker, etwas Zitronenabrieb und 1 Prise Salz\* zugeben und 1 Min./Stufe 5 schaumig rühren.

**Teig** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und Apfelstücke darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 10 - 15 Min. backen, bis die Oberseite schön gebräunt ist (siehe **\*** TIPP).



SCHMARRN ANBRATEN Nach Ende der Backzeit Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in kleine, mundgerechte Stücke zupfen.

In einer großen Pfanne Butter\* erhitzen, 1 EL [1½ EL|2 EL] Puderzucker. Mandelblättchen und Schmarrnstücke 2 – 3 Min. anbraten, bis die Stücke leicht karamellisieren.

★ TIPP: Bei 3 und 4 Personen den Schmarrn am besten portionsweise anbraten.



**▶** WÄHRENDDESSEN Mixtopf spülen.

**Pflaumen** achteln und entsteinen.

Die **Hälfte** der **Kartoffelstärke**, etwas **Zitronenabrieb**, 1 EL [1½ EL|2 EL] Zitronensaft und süße Dessertsauce in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7 verrühren.

Pflaumenstücke zugeben und 5 Min./95 °C/\$\sqrt{\$\text{Stufe 1}\$ kochen.

Anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen.



**ANRICHTEN** Kaiserschmarrn auf Teller verteilen, nach Belieben mit restlichen Puderzucker bestäuben und zusammen mit Vanillesoße und Pflaumen genießen.

TIPP: Du kannst den Schmarrn auch komplett in der Pfanne backen.

An Guadn!

## 2-4 PERSONEN —— **ZUTATEN**

	2P	3P	4P
Ei 2)	2	3	4
Backteigmischung 1)	200 g	300 g	400 g
Puderzucker	150 g	150 g	300 g
Milch (1,5 % Fett)	400 ml	600 ml	800 ml
Apfel FR	1	2	2
Zitrone AR   ES	1	1	1
Pflaumen ES   IT	2	3	4
Kartoffelstärke	6 g	8 g	12 g
süße Dessertsauce mit Himbeeren	100 ml	150 ml	200 ml
Vanillezucker	2 g	4 g	4 g
Mandelblättchen 7)	10 g	15 g	20 g
Butter* 5)	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

- \* Gut, im Haus zu haben.
- Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	721 kJ/172 kcal	2902 kJ/694 kcal
Fett	5 g	19 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	8 g
Kohlenhydrate	26 g	106 g
– davon Zucker	9 g	36 g
Eiweiß	5 g	21 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	0 g	1 g

### **ALLERGENE**

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 7) Mandeln

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

#### **URSPRUNGSLÄNDER**

AR: Argentinien, ES: Spanien, FR: Frankreich, IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).







Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59 **AT** +43 (0) 720 816 005

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

