

## Kaiserschmarrn mit Früchten und Weißburgunder-Zabaione

Rezept für 4 Personen



### Für den Kaiserschmarrn

4	Eier
1 Msp.	Salz
150 g	Mehl
250 ml	Milch
2 Eßl	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
	Butter zum Backen

### Weißburgunder-Zabaione

4	Eigelb
70 g	Zucker
140 ml	Weißburgunder, halbtrocken / feinherb

### Deko / Obst

frisches Obst nach Belieben, z.B. Erdbeeren und Baubeeren  
Puderzucker

### Kaiserschmarrn

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.

Die übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren und das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Butter in zwei Pfannen geben und zerlassen. Teig hineingeben und bei mäßiger Hitze goldbraun backen. Mithilfe eines großen Tellers den Teig wenden. Mit zwei Gabeln den Kaiserschmarrn in große Stücke zupfen und im Backofen warm stellen.

### Weißburgunder-Zabaione

Geringe Menge Wasser im Kochtopf zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen (Handrührgerät auf niedriger Stufe), nach und nach den Wein zugeben und weiterrühren. Es entsteht eine feine, leicht feste Masse.

☞ Den Kaiserschmarrn auf vier Tellern verteilen und mit frischem Obst garnieren. Die Zabaione darüber verteilen, mit Puderzucker garnieren.