

KAISERSCHMARRN AN NOUGAT-PARFAIT MIT VANILLESAUCE

Für 4 Personen

| | | | |
|-------------|-------------------|-----------------|--------------|
| 120 g Mehl | 350 ml Milch | 135 g Zucker | 8 Eier |
| 32 g Butter | 16 g Mandelstifte | 12 g Sultaninen | 430 ml Sahne |
| 80 g Nougat | 1 Vanilleschote | Puderzucker | |

Zubereitung:

Kaiserschmarrn:

3 Eier trennen und das Eigelb mit 15g Zucker und 32g Butter schaumig schlagen. 120g Mehl und 200ml Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit weiteren 15g Zucker aufschlagen und unter den Teig heben. Nun den Teig in eine Pfanne mit einer Stärke von 2 bis 3 cm geben und die Mandeln und Sultaninen einstreuen. Ist der Pfannkuchen von beiden Seiten gebacken ist, in 3x3 cm große Quadrate rupfen und vor dem servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Vanillesoße:

Milch und Sahne mit Vanillemark und -schote aufkochen Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Nun die Vanilleschote aus der Milch nehmen und nach und nach unter ständigem Rühren in die Ei-Masse geben. Die Sauce wieder zurück in den Topf gießen und auf dem Herd zur Rose abziehen. Die fertige Vanillesoße vom Herd nehmen und kaltrühren (leicht warm darf sie sein).

KAISERSCHMARRN AN NOUGAT-PARFAIT MIT VANILLESAUCE

Für 4 Personen

Zubereitung:

Parfait:

Eigelb mit dem Zucker auf einem Wasserbad zur Rose abziehen (schlagen bis das Volumen deutlich zunimmt und die Masse heiß ist, ohne zu gerinnen. Ob man sein Ziel erreicht hat, kann man wie folgt testen: etwas der Masse auf einen Holzlöffel tun und draufpusten, wenn die Masse auf dem Löffel Wellen schlägt ist sie gut)

Gleichzeitig das Nougat auf einem Wasserbad schmelzen. Nun die Ei-Masse von der Hitze nehmen, etwas kalt schlagen (auf etwas Eiswasser geht es schneller) und das geschmolzene Nougat in die Masse einrühren

Sahne aufschlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Dann in das dafür vorgesehene Gefäß füllen und in den Gefrierschrank stellen

Nun alles schön auf einem Teller anrichten und servieren. Guten Appetit.