

# *Emil & die Pottkieker*

## **Kaiserschmarren mit Blaubeeren und Vanillesauce (für 4 Personen)**

### **Zutaten für den Schmarren:**

180 g Mehl type 405, gesiebt  
350 ml Bio Vollmilch, frisch  
50 g Zucker  
1 Päckchen echten Vanillezucker  
6 Bio Eier Größe M  
40 g Butter  
150 g Blaubeeren ( original mit eingelegten Rosinen )  
75 g Puderzucker  
Salz

### **Zutaten für die Sauce:**

250 ml Bio Sahne, frisch  
250 ml Bio Vollmilch, frisch  
2 Vanillestangen, ausgekratzt  
80 g Zucker  
8 Bio Eigelb Größe M  
1 EL Maisstärke

### **Zubereitung:**

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und der Milch glattrühren. Im Anschluss geben wir eine Prise Salz dazu und lassen den Teig für 20 Minuten in der Kühlung ruhen.

In der Zwischenzeit mischen wir Sahne, Milch und die Vanille in einem Topf. Die Eigelbe kommen in ein separates Gefäß. Hier werden 100ml der Milch-Sahne Mischung, Zucker und die Stärke hinzugegeben. Wir erwärmen nun die Flüssigkeit im Topf bis sie fast köchelt. Unter stetigem Rühren langsam die Eigelb-Masse dazu geben. Bei kleinster Hitze rühren wir so lange bis die Sauce schön cremig ist und stellen sie dann sofort zum Abkühlen in den Kühlschrank. Wir holen den Schmarren-Teig aus der Kühlung und mengen vorsichtig die Eier unter. Anschließend braten wir den Schmarren bei mittlerer Hitze und geben die Beeren dazu. Sobald die Unterseite leicht gebräunt ist, den Kaiserschmarrn vierteln, die Stücke vorsichtig wenden und kurz weiter backen lassen. Mit zwei Pfannenwendern oder Gabeln in grobe Stücke reißen, mit Puderzucker bestreuen und anrichten. *Die Pottkieker wünschen Guten Appetit!*