



SÜSS UND FLUFFIG: KAISERSCHMARRN

mit Apfel, eingelegten Pflaumen und Vanillesoße

IDEE DES MONATS

Eine Idee raffinierter, saisonaler, besonderer. Guten Appetit mit unserem Oktoberfest-Special.



Backteigmischung



Zitrone



Pflaumen



Mandelblättchen



Ei



Vanillezucker



Puderzucker



süße Dessertsauce mit Himbeeren



Apfel



Milch



Kartoffelstärke

20 [25|30] Min.

30 [45|45] Min.

Stufe 3

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!**

thermomix

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



1 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.



2 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**).



3 WÄHRENDEDESSEN

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/↻/Stufe 1** kochen.

Anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen.



4 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** verquirlen und anschließend **5 Min./98 °C/Stufe 3** kochen.



5 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.



6 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.

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!)

URSPRUNGLÄNDER

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

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

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at