

Semmel-Schmarrn

Dieser „falsche“ Kaiserschmarrn gelingt luftiger als so manches Original. Das Geheimnis liegt im Altbrot, das sich saftig mit süßer Milch vollsaugen darf, bevor es zum duftenden Finale in die Pfanne geht. Auch Veit Knödelbrot kann für dieses Rezept verwendet werden.



Zubereitungszeit: 20 min (+ 30 min Ruhezeit für die Masse)

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g helles Altbrot z.B. Veit Steinofenlaib, Italienisches Landbrot, alte Brötchen z.B. Veit Tafelbrötchen oder Veit Knödelbrot
- 500 g Milch
- 5 Eier (M)
- 1–2 TL Vanille flüssig oder aus der Mühle
- 1 Prise Zimtpulver
- 80 g Zucker
- Salz
- 50 g Mandelblättchen
- 250 g Heidelbeeren
- 25 g Heidelbeer-Konfitüre
- 4 EL ÖL

Zubereitung:

1. Die Backwaren würfeln.
2. Milch mit Eiern, Vanille, Zimt, Zucker und einer Prise Salz in einen Topf geben. Mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Die Milch soll keinesfalls kochen.

3. Sobald eine leicht schaumige Bindung erreicht ist (bei ca. 70°C), die Eiermilch vom Herd nehmen und über die Brotwürfel gießen. Die Masse 30 min ziehen lassen.
4. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
5. Die Hälfte der Heidelbeeren mit Heidelbeer-Konfitüre pürieren, die Sauce durch ein Sieb streichen.
6. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Semmel-Schmarrn-Masse hineingeben und anbraten lassen. Mit einem Pfannenwender wenden, die Hitze etwas reduzieren und den Schmarrn 10-12 min goldbraun braten.
7. Schmarrn mit Mandeln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Blaubeersauce und den übrigen Blaubeeren servieren.

Tipp: Die Semmel-Milch lässt sich mit einem Spritzer Stroh-Rum aromatisieren. Eine Himbeersauce funktioniert nach demselben Prinzip wie eine Heidelbeersauce, nur mit Himbeeren und Himbeer-Konfitüre.

Wir wünschen einen guten Appetit!