



KAISERSCHMARRN MIT PFLAUMEN & HEIDELBEEREN, dazu selbstgemachte Vanillesoße



HELLO HEIDELBEEREN

Ob nun Heidelbeere oder Blaubeere, die kleinen dunkelblauen Beeren schmecken wunderbar mit Joghurt, Müsli oder im Kuchen.



Heidelbeeren



rote Pflaumen



Mehl



Puderzucker



Vollmilch



Speisestärke



Bourbon-Vanille



Mandelblättchen

35 Minuten

Stufe 2

Idee der Woche

Heute gibt es bei uns den klassischen Kaiserschmarrn nicht einfach aus der Pfanne, sondern frisch aus dem Backofen! Verfeinert mit frischen Pflaumen, entdeckst Du heute dieses himmlisch-fruchtige Geschmackserlebnis! Lass Dir dieses **vegetarische** Gericht schmecken.

Wasche das **Obst** ab. Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du **2 große Schüsseln**, einen **Schneebeesen**, eine **Auflaufform** und **1 kleinen Topf**. Entdecke den **Kaiserschmarrn mit Pflaumen** und Heidelbeeren.



1 VORBEREITUNG

Rote Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.



2 FÜR DEN TEIG

2 [4] Eier trennen. In einer großen Schüssel **Eiweiß** mit einem Schneebeesen steif schlagen. In einer zweiten großen Schüssel **Eigelb**, **Mehl**, $\frac{2}{3}$ des **Puderzuckers** und 1 Prise **Salz** verrühren. $\frac{1}{2}$ der **Vollmilch** unterrühren. Anschließend **Eischnee** vorsichtig unterheben. **Teig** in eine gefettete Auflaufform füllen.

★ **TIPP:** Je länger Du beim Eiweiß schlagen durchhältst, umso fluffiger wird Dein Kaiserschmarrn nachher!



3 KAISERSCHMARRN BACKEN

$\frac{1}{2}$ der **Pflaumenspalten** und $\frac{1}{2}$ der **Heidelbeeren** auf dem Teig verteilen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 Min. backen, bis die Oberseite schön gebräunt ist.



4 VANILLESOSSE ZUBEREITEN

In einem kleinen Topf restliche **Milch**, **Speisestärke**, **Bourbon-Vanille** und restlichen **Puderzucker** (etwas für die Dekoration aufbewahren) anrühren. Dann bei starker Hitze einmal aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 2 – 3 Min. unter Rühren einköcheln lassen.



5 SCHMARRN WENDEN

Nach 15 Min. Backzeit die Auflaufform aus dem Backofen nehmen. **Schmarrn** achteln, Stücke wenden und erneut in der Form im Backofen 5 Min. fertig backen.



6 ANRICHTEN

Kaiserschmarrn in kleine Stücke zupfen und auf Teller verteilen. Mit etwas **Puderzucker**, restlichen **Heidelbeeren** und **Mandelblättchen** bestreuen und zusammen mit der **Vanillesoße** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
rote Pflaumen ZA	2	4
Mehl 1) 15)	100 g	200 g
Puderzucker 15)	50 g	100 g
Vollmilch 7)	250 ml	500 ml
Heidelbeeren	125 g	250 g
Speisestärke 1) 15)	4 g	8 g
Bourbon-Vanille 15)	1 g	2 g
Mandelblättchen 8) 15)	20 g	40 g

2 [4] Eier* 3), Salz*, Öl* zum Einfetten

* Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	683 kJ/163 kcal	2309 kJ/550 kcal
Fett	6 g	19 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	9 g
Kohlenhydrate	24 g	81 g
– davon Zucker	12 g	40 g
Eiweiß	4 g	12 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	0 g	0 g

ALLERGENE

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose 8) Schalenfrüchte
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ZA: Südafrika

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!