



Kaiserschmarren Hawaii



REZEPT

Zutaten für 2–3 Portionen:

- 500g Frische Ananas
- 150g Glattes Mehl
- 150ml Milch
- 150ml Topfen (Quark)
- 25g Kokosblütensirup
- 20g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Eiklar vom Eidotter trennen und mit einer Prise Salz mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen. Die Eidotter mit Milch, Topfen, Mehl, Kokosblütensirup und einer Prise Salz in eine Schüssel füllen und mit dem Handmixer vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. In einer großen beschichteten Pfanne die Butter schmelzen lassen, den Teig einfüllen und 1–2 Minuten anbraten. Danach den Teig in der Pfanne im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten lang backen. Während der Kaiserschmarren im Backrohr bäckt, die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Ananasstücke mit 1–2 EL Wasser in einer Pfanne bis zum gewünschten Bräunungsgrad braten. Den Kaiserschmarren aus dem Backrohr nehmen, mit zwei Kochlöffel zerreißen, auf Tellern anrichten und mit den Ananasstücken bestreuen.

Tipp:

Für noch mehr Hawaii-Geschmack 1–2 EL Kokosflocken über den Kaiserschmarren streuen.