

Dessert: ***Kaiserschmarrn mit Hüttenkäse und scharfer Mango von Ralf Zacherl***

Zutaten für vier Personen

Mango:

1 – 2	Mango
50 g	Zucker
0,2 l	Orangensaft
2 TL	Ingwer, frisch
1 – 2 TL	Anapurna-Curry

Kaiserschmarrn:

2	Limonen, unbehandelt
6	Eier
160 g	Mehl
0,5 l	Milch, 1,5 % Fett
150 g	Hüttenkäse
60 g	Zucker
100 g	Rosinen, in Rum eingelegt
50 g	Mandelblättchen
80 g	Butter
	Puderzucker
	Distelöl
	Salz



Zubereitung

Mango:

Den Saft der Limonen auspressen. Die Mango schälen, entkernen und aus den großen Stücken Würfel schneiden, die Reste fein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, die Mangoreste und fein gehackten Ingwer zugeben, sirupartig einkochen und fein mixen. Dann mit Curry und Limettensaft würzen und die Mangowürfel darin marinieren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kaiserschmarrn:

Die Schale der Limonen abreiben. Die Eier trennen, das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz und der Milch glatt rühren. Dann den Hüttenkäse, Eigelb, Limonenabrieb unterrühren, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.

In die heiße Pfanne etwas Öl geben und den Teig circa einen Zentimeter hoch einfüllen. Wenn der Teig leicht angegangen ist, die Rosinen und Mandelblättchen einstreuen und den Schmarrn wenden. Dann im vorgeheizten Backofen circa sechs bis neun Minuten fertig backen. Nun den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln zerreißen, Butter zugeben und mit Puderzucker bestreuen. Diesen nun solange in der Pfanne schwenken, bis der Zucker leicht karamellisiert. Kurz vor dem Anrichten gut mit Puderzucker bestreuen und schnell mit der Mango servieren.

Tipp:

Kocht man für Kinder, sollten die Rosinen in Apfelsaft eingeweicht werden.