

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Kipferlschmarrn mit frischen Beeren

Koch: Marcel Ksoll

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Schmarrn

- 6 Brioche-Kipferl vom Vortag
- 400 ml Milch
- 150 g Kristallzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 40 g Butter
- 40 g Zimt-Zucker-Mischung
- 4 Eier
- 250 g frische Beeren nach Belieben
- Salz
- 1 Alu-Abtropfschale
- 1 feuerfeste Auflaufform

Für die Garnitur

- Staubzucker

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Schmarrn zuerst die Brioche-Kipferl in grobe Scheiben schneiden und diese in eine Schüssel geben.
2. Dann die Milch und den Kristallzucker in einem Topf am Grill leicht erwärmen, danach vom Grill nehmen und leicht überkühlen lassen. Die Eier, den Vanillezucker und eine Prise Salz einrühren und die Mischung über die geschnittenen Kipferl gießen. Die Masse 20 Minuten ruhen lassen, bis sich die Kipferl mit der Eiermilch vollgesogen haben.
3. In der Zwischenzeit den Grill für indirektes Grillen auf 180° C vorheizen eine Alu-Abtropfschale verkehrt herum darauflegen.
4. Nun eine feuerfeste Auflaufform mit der Butter ausstreichen und die Eier-Milch-Kipferl-Masse einfüllen. Die Auflaufform auf die Alu-Abtropfschale stellen und den Schmarrn auf dem Grill 30 Minuten backen.
5. Im Anschluss die Beeren gleichmäßig über dem Auflauf verteilen und die Zimt-Zucker-Mischung darüberstreuen. Den Schmarrn nun weitere 20 Minuten backen, bis die Beeren weich sind.
6. Zum Schluss den Kipferlschmarrn vom Grill nehmen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.