

# KAISERSCHMARREN-BURGER.

 50 Min.

 85 Min.

 25 Min.

 mittel

Vorbereitungszeit

Ruhezeit

Backzeit

Aufwand

## Zutaten für: 4 Personen

### Für die Hefebrötchen:

300 g	Weizenmehl
½ Würfel	Hefe
1 EL	Zucker
200 ml	warme Milch
1 TL	Salz

### Für den Kaiserschmarren:

3	Eier
250 ml	Milch
150 g	Mehl
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1	Bourbonvanilleschote, Mark
1	Apfel
4 EL	Butter
120 ml	Vanillesauce
2 EL	Rosinen
2 EL	Puderzucker
200 g	PENNY Schwarzkirsche-Konfitüre
1 EL	Mandelblättchen, geröstet

## Zubereitung:

- 1 Für die Hefebrötchen Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle formen. Hefe hineinbröckeln, 1 Prise Zucker und 2 EL warme Milch hinzugeben. Zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten für die Hefebrötchen hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Küchentuch zudecken und mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend zu 8 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben. Weitere 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend im Ofen bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
- 2 Für den Kaiserschmarren Eigelb mit Milch, Mehl, Zucker, Salz und Vanillemark zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- 3 Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne in 1 EL heißer Butter auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Vanillesauce erhitzen. Die Brötchen waagrecht halbieren.
- 4 Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen lassen. Den Teig hineingeben und mit den Rosinen bestreuen. Etwa 3 Minuten goldbraun anbacken, vierteln und wenden. Stocken lassen und dabei mit dem Pfannenwender in kleine Stücke teilen. Übrige Butter mit 1 EL Puderzucker unterschwenken und den Kaiserschmarren goldbraun fertig backen.
- 5 Die Unterseiten der Brötchen mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Den Schmarren daraufsetzen und mit der Vanillesauce beträufeln. Mit den Apfelscheiben belegen und mit der übrigen Konfitüre abschließen. Brötchendeckel auflegen und mit den Mandeln und dem restlichen Puderzucker bestreut servieren.