

Kaiserschmarrn con uva sultanina e Zwetschgenröster



Ciao cari appassionati di cucina! Nel blog di oggi abbiamo in serbo per voi un tradizionale Kaiserschmarrn austriaco con sultanine e «Zwetschgenröster» (composta di prugne).

Questa ricetta è di un'amica austriaca che ci ha anche raccontato che i suoi connazionali gustano il Kaiserschmarrn non solo per dessert, ma anche come piatto principale dolce.

A ogni modo, i nostri vicini amano accompagnarlo con «Zwetschgenröster», una sorta di composta di prugne, o una deliziosa purea di mele. Bene allora, «an Guadn!» (vale a dire buon appetito)!

Kaiserschmarrn

- 30 g di sultanine, ad es. quelle di enerBiO
- 2 cucchiaini di rum
- 4 uova
- 1 presa di sale
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaino di limone grattugiato
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 dl di latte intero
- 150 g di farina
- 30 g di burro
- Zucchero a velo per spolverare

Zwetschgenröster (composta di prugne)

- 80 g di zucchero cristallizzato
- 250 ml di vino rosso
- 600 g di prugne fresche o congelate, denocciolate e dimezzate
- 1 stecca di cannella
- ¼ di cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaio di rum

1. Far rinvenire le sultanine nel rum per 30 minuti.

2. Separare le uova, quindi montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e zucchero. In una seconda ciotola, sbattere i tuorli d'uovo con la scorza di limone grattugiata e lo zucchero vanigliato fino a quando la consistenza diventa cremosa.
3. Aggiungere gradualmente il latte in alternanza con la farina. Infine, integrare gli albumi montati a neve dal basso verso l'alto.
4. Far sciogliere metà del burro in una padella grande e versare metà del composto nella padella. Cospargere con un po' di sultanine e friggere su entrambi i lati per circa 3 minuti fino a doratura.
5. Spezzettare il Schmarrn con l'aiuto di un mestolo di legno e friggere di nuovo brevemente. Tenere il Schmarrn al caldo in forno e friggere la seconda metà del composto.
6. Cospargere il Schmarrn con zucchero a velo e servire con il Zwetschgenröster o la purea di mele.

1. Scaldare lo zucchero in una pentola fino a formare un caramello bruno dorato.
2. Smorzare il caramello con vino rosso, attenzione agli schizzi! Nota: a questo punto il caramello si solidifica, ma si scioglie di nuovo continuando a bollire.
3. Aggiungere le prugne, la stecca di cannella, i chiodi di garofano macinati e il rum e portare il tutto a ebollizione.
4. Cuocere a fuoco lento con il coperchio aperto per circa 45-60 minuti fino a quando la composta risulta cremosa. Togliere la stecca di cannella prima di servire.

Tempo totale di preparazione: circa 1 ora e 15 minuti

Acquesi Dolce Asti DOCG

Giallo oro brillante. Profumo intenso di fiori bianchi, pesca, scorza di limone e miele. Pieno al palato con perlage delicato e un residuo zuccherino piacevole.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)