

Oliver grillt Kaiserschmarrn: Die süße Überraschung für Gartenpartys!

Oliver Deutsch grillt am 31. Mai 2025 Kaiserschmarrn für seine Gartenparty. Entdecken Sie das Rezept und mehr!



Dolomitenstadt, Österreich - Am 31. Mai 2025 wird in der Küche von Oliver Deutsch, dem Gründer von „Book the Cook!“, eine besondere Nachspeise zubereitet: der Kaiserschmarrn. In der Grill-Edition seines Unternehmens zaubert er dieses beliebte österreichische Gericht für eine Gartenparty. Die Zubereitung des fluffigen Klassikers verspricht nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch einen kreativen Einsatz des Grills.

Die verwendeten Zutaten für vier Personen umfassen 120g Mehl, 250ml Milch, fünf Eier, Salz, Zucker, Vanillezucker, eventuell eingeweichte Rosinen, Öl, Butter, Rum, Staubzucker, Erdbeeren und frische Minze. Die Zubereitung beginnt mit dem Rühren von Milch, Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker zu einem

glatten Teig. Oliver trennt die Eier, schlägt das Eiweiß steif und hebt es dann vorsichtig unter den Teig, um das typische „fluffige“ Ergebnis zu erzielen.

Die Grilltechnik

Oliver erhitzt Öl auf dem Grill und verteilt den Teig auf der Fläche. Für eine besondere Note können Rosinen hinzugefügt werden. Der Teig wird zunächst angebacken und dann gewendet, bevor er in Stücke gerissen und fertig gebacken wird. Ein dramatisches Finish erhält der Kaiserschmarrn durch das Karamellisieren mit Zucker und das Flambieren mit Rum. Zum Servieren kombiniert er die köstlichen Stücke mit frischen Erdbeeren, Minze und einer Prise Staubzucker.

Kaiserschmarrn, als österreichischer Klassiker bekannt, wird nicht nur in dieser Form zubereitet. Variationen des Rezepts ermöglichen die Zugabe von Mohn, Quark oder Grieß. Eine spezielle Variante kombiniert Nüsse mit Quitten-Vanille-Kompott, während andere Rezepte Kokos und karamellierte Ananas verwenden. Traditionell wird der Kaiserschmarrn mit Vanillezucker karamellisiert und oft mit Zwetschgenkompott serviert, was seine Vielseitigkeit unterstreicht.

Nährwerte und Zubereitungszeit

Laut den Angaben auf chefkoch.de hat der originale Kaiserschmarrn etwa 403 kcal pro Portion und enthält 14g Eiweiß, 17g Fett und 43g Kohlenhydrate. Die gesamte Zubereitungszeit beträgt rund eine Stunde und zehn Minuten, wobei die Arbeitszeit etwa 20 Minuten beträgt. Für eine schnellere Zubereitung können bereits vorgefertigte Apfelkompott verwendet werden, um den Prozess zu beschleunigen.

Oliver Deutschs einzigartige Art, dieses Rezept auf dem Grill zu präsentieren, könnte mehr Menschen dazu ermutigen, Kaiserschmarrn selbst zuzubereiten. Dabei bleibt das Gericht

dem traditionellen Geschmack treu und wird gleichzeitig innovativ interpretiert und in Szene gesetzt.

Die vielseitigen Möglichkeiten des Kaiserschmarrns sowie die kreative Zubereitung von Oliver machen diesen Klassiker zu einer perfekten Wahl für jede Sommerfeier.

dolomitenstadt.at

essen-und-trinken.de

chefkoch.de

Details	
Ort	Dolomitenstadt, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.dolomitenstadt.at• www.essen-und-trinken.de• www.chefkoch.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at