KAISERSCHMARRN MIT HOLUNDER, MANDELN, GRANATAPFEL UND MARILLENEIS

ZUTATEN KAISERSCHMARRN:

1 kg TONI KAISER Kaiserschmarrn
1 Granatapfel ausgelöst
2 EL Mandelsirup

ZUBEREITUNG:

TONI KAISER Kaiserschmarren laut Packungsbeschreibung zubereiten. Granatapfelkerne in Mandelsirup karamellisieren.

ZUTATEN HOLUNDERBLÜTEN-GEL:

100 g Holunderblütensirup
100 g Milch
4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Sirup erwärmen und Gelatine darin auflösen, kalt stellen und nach 2 Stunden aufmixen.

ZUTATEN MARILLEN-EIS:

250 g Marillen
100 g Wasser
100 g Zucker

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten aufkochen, mixen und in der Eismaschine kalt rühren.

ZUM ANRICHTEN:

TONI KAISER Kaiserschmarrn auf dem Holunderblüten-Gel anrichten. Mit den karamellisierten Granatapfelkernen und Staubzucker bestreuen. Das Marillen-Eis separat servieren.

GARNITUR:

KAISERSCHMARRN MIT HOLUNDER, MANDELN, GRANATAPFEL UND MARILLENEIS

Süßholzkresse, Mandelblätter