



# KAISERSCHMARRN MIT HOLUNDER, MANDELN, GRANATAPFEL UND MARILLENEIS



## ZUTATEN KAISERSCHMARRN:

1 kg TONI KAISER Kaiserschmarrn  
1 Granatapfel ausgelöst  
2 EL Mandelsirup

## ZUBEREITUNG:

TONI KAISER Kaiserschmarrn 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:

Süßholzkresse, Mandelblätter