



## Tina Marcelli

### Mehr über mich:

[www.facebook.com/tina-marcelli](https://www.facebook.com/tina-marcelli)

### Mein Betrieb:

Feuerstein. Nature Family Resort



### Sternanis & Kastanie

## Kastanienkaiserschmarren mit Sternanisbirnen und Zimteis

Portionen: ca. 60 Stück, je nach Größe

### Meine Zutaten:

#### Sternanisbirnen

4 Birnen  
160g Zucker  
350g Weißwein  
200ml weißen Portwein  
3 Lorbeerblätter  
3 Gewürznelken  
8 Stück Sternanis

#### Kastanien-Kaiserschmarren

100g Mehl  
40g Kastanien Mehl  
40g fein geriebene Mandeln  
230g Milch  
6 Eigelb  
1 Vanillestange, ausgekratzt  
1 Abrieb von einer Zitrone  
1 Prise Salz  
6 Eiweiß  
60g Zucker  
140g Butter  
50g in Rum eingeweichte Rosinen  
Puderzucker

### Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Weißwein und Portwein aufgießen, die Gewürze wie Lorbeer, Gewürznelken und Sternanis begeben und kurz aufkochen. Die Birnen schälen und in Gläser setzen. Mit dem heißen Fond übergießen und im Kombidämpfer sanft pochieren.

#### Zubereitung Schmarren

Das Mehl, das Kastanienmehl und die Mandeln mischen. Milch, Eigelbe, Vanillemark, Zitronenabrieb und ein Prise Salz vermischen. Die Mehlmischung mit der Milch/Eimischung glatt rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Und vorsichtig in die Mehl-Eimischung einheben. Die Butter aufschäumen und in die Teigmasse einlaufen lassen. Die Rosinen einstreuen. Für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad, 12 Minuten backen. Mit etwas Zucker karamellisieren. Anrichten Mit den Sternanisbirnen und im Idealfall mit einem Zimteis sowie süßer Cremesauce servieren.

**Backzeit:** ca. 12 min.

**Backtemperatur:** 180 °C