



So isst Österreich besser

Folge 6

1.4.2026 – ORF1 – 21.05 Uhr

Rezepte von Eveline Wild, Der wilde Eder/St. Kathrein am Offenegg

QUETSCHIES

Zutaten:

- 200 g Erdbeeren
- 5 Stk Äpfel
- 5 Stk Karotten
- 2 Stk Bananen

Zubereitung:

Äpfel schälen, zerkleinern und kurz dünsten. Die Karotten, Erdbeeren und Bananen zerkleinern und alle Zutaten im Mixer fein pürieren.

WAFFELN

Zutaten:

- 330 g Milch
- 200 g Mehl
- 130 g Butter
- 70 g Zucker
- 70 g Honig
- 65 g Stärke
- 10 g Backpulver
- 4 Eier
- 4 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und im heißen, mit Butter eingefetteten Waffeleisen goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreuen und je nach Geschmack mit Obst, Obstmus und/oder Schlagobers servieren.

KAISERSCHMARRN

Zutaten:

- 220 g Sauerrahm
- 110 g Mehl
- Echter Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- Abrieb einer halben unbehandelten Orange
- 1 Ei
- 2 Dotter
- 2 Eiklar
- 60 g Zucker
- 4 g Salz
- In Rum eingeweichte Rosinen nach Belieben

Für das Karamell:

- Ca 70 g Zucker
- Ca 30-40 g Butter

Zubereitung:

Sauerrahm, Mehl, Vanille, den Abrieb der Zitrone und Orange mit dem Ei und den Dottern glattrühren, dann das mit dem Zucker und Salz cremig aufschlagende Eiweiß unterheben, in eine gebutterte heiße Pfanne gießen und im Ofen bei ca. 165°C etwa 20 Min. backen.

TIPP: Wenn man Rosinen mag, diese in der Pfanne auf die Masse streuen und dann in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit Karamell und die „Beilagen“ vorbereiten, wobei neben dem Zwetschkenröster – der im Idealfall bereits vorab zubereitet wird – auch Apfelmus, Vanillesoße oder andere Fruchtröster wunderbar mit dem Kaiserschmarren harmonieren.

Gegen Ende der Backzeit für das Karamell den Zucker in einer weiten Pfanne zu hellem Karamell schmelzen und die Butter begeben. Den Schmarren aus dem Ofen nehmen, zerteilen, im Butterkaramell durchschwenken und servieren. %

ZWETSCHKENRÖSTER

Zutaten:

- 500 g Zwetschken
- 100 g Zucker
- 100 ml Rotwein oder Portwein
- Saft einer Zitrone
- Abrieb einer halben unbehandelten Orange
- 1 Stk Zimtstange

Zubereitung:

Für den Röster die Zwetschken halbieren und entkernen. Den Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Zimt begeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Zwetschken und Orangenschale zugeben und ca. 10-20 Minuten köcheln lassen. Die Kochzeit richtet sich danach, ob man noch ganze Zwetschkenstücke im Röster haben möchte oder nicht. Zum Schluss den Zitronensaft begeben und servieren.

TIPP: Füllt man den Röster in saubere, dicht schließende Gläser kann man ihn auch über Wochen lagern.