



Ulla Weigerstorfer

## Flaumiger Kaiserschmarren mit Bratapfelmus

Ulla Weigerstorfer gehört zu den schönsten Frauen der Welt. Sie besticht aber nicht nur durch ihr gutes Aussehen, sondern ist auch beruflich erfolgreich: Die Pressesprecherin von Frank Stronachs Pferdesportzentrum Magno Racino in Ebreichsdorf erzählt von ihrer Pferdeliebe und verrät ihr Lieblingsrezept: Flaumiger Kaiserschmarren mit Bratapfelmus.

### Flaumiger Kaiserschmarren mit Bratapfelmus

Zutaten für 2 Portionen (4 Portionen als Dessert)

- 4 Eier
- 3 dag Staubzucker
- Prise Salz
- Zitronenschale von ½ Zitrone (unbehandelt), abgerieben
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 ml Milch
- 5 dag Mehl
- 4 dag Rosinen
  
- 7 dag Butter
- 3 dag Kristallzucker zum Bestreuen

Staubzucker zum Bestreuen

#### Zubereitung:

Eier trennen. Dotter mit Kristallzucker und Prise Salz - am besten mit dem Handrührgerät - schaumig rühren. Zitronenschale und Obers dazumengen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Vanillezucker einrieseln lassen und den Eischnee steif und glänzend aufschlagen. Mit dem Mehl abwechselnd unter den Teig heben.

4 dag Butter in einer Pfanne erhitzen, Masse einfüllen, mit Rosinen bestreuen und bei geringer Hitze etwa 3 Minuten anbacken. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 10-15 Minuten hellbraun backen lassen. Pfanne herausheben und den Teig mit zwei Essgabeln in Stücke teilen. Restliche Butter dazugeben und den Schmarren mit Kristallzucker bestreuen und am Herd bei geringer Hitze unter ständigem Wenden karamellisieren. Mit Staubzucker bestreuen.

Dazu schmeckt herrlich ein Bratapfelmus: ½ kg Äpfel entkernen und in eine hitzebeständige Form setzen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und mit wenig Staubzucker bestreuen. Äpfel im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 45 Minuten braten. Äpfel in grobe Stücke schneiden und durch die Flotte Lote passieren. Püree mit 1/16 l Weißwein verrühren mit 2 Esslöffel Apfelbrand und einer Messerspitze Zimt (gemahlen) verfeinern.

Rezept erstellt von Andrea Karrer



### Die vielseitige Pferdeliebhaberin

Ulla Weigerstorfer wurde 1967 in Bad Aussee geboren.

[GANZ ÖSTERREICH](#)[NÖ NEWS](#)[DAHEIM IN NÖ](#)[FREIZEIT](#)[► KULINARIUM](#)[NÖ FUSSBALL](#)[ORF NÖ](#)[NÖ HEUTE](#)[RADIO NÖ](#)[KONTAKT](#)[TIPPS](#)



Sie ist laut Eigendefinition jemand, der schon seit frühen Jugendtagen - die sie im Ausseerland verbrachte - mit den wiehernden Zeitgenossen ein inniges Verhältnis pflegt. "Ich bin mit dem Pferdevirus schwer behaftet." Seit sie laufen kann, sitzt sie auf Pferderücken, hat sich mit einer Amateurfahrerlizenz auch im Sulky versucht und konnte sich mit den errungenen Plätzen auch das Futter für den Vierbeiner leisten: "Mein Pferd hat sich selbst erhalten - also waren wir ziemlich erfolgreich."

Am 12. November 1987 ist sie für ein krankes Mädchen bei der Miss World-Wahl eingesprungen und wurde in der Royal Albert Hall in London zur Miss World gekürt - in der Folge hat sie zahllose TV-, Radio- und Theaterauftritte als Moderatorin und Schauspielerin. Sie hat eine Sprecherausbildung gemacht und unter anderem 7 Jahre lang eine Sportsendung im Radio moderiert. Unter anderem hat sie auch zwei Bücher geschrieben: "Tipps und Tricks für Ihre Schönheit" und "Im Reich der Düfte".

Ulla Weigerstorfer hat einen Sitz im WWF-Stiftungsrat und ist Miteigentümerin der "Fast-Schnitzel"-Kette "Schnitzelplatz!". Aktuell ist sie Pressesprecherin bei Frank Stronachs Pferdesportzentrum Magna Racino in Ebreichsdorf. Allerdings befindet sich Ulla Weigerstorfer zur Zeit im Mutterschutz: Denn sie erwartet mit ihrem Lebenspartner Markus Markovic in etwa sechs Wochen ihr erstes Baby.

Ulla Weigerstorfer lebt mit ihrem Lebensgefährten in NÖ, in Ebreichsdorf.

▶ **TV Moderatoren**

▶ **Magna Racino**