

„Kaiserschmarren“

Frittata dolce sbriciolata (Per 4 persone)

<u>Pasta</u>	150 g di farina 100 ml di latte 100 ml di panna 6 uova ½ bustina di zucchero 1 C di rum 6 chiari d'uovo 1 Pizzico di sale 40 g di zucchero 40 g di uva passa
--------------	---



<u>Altro</u>	olio per friggere burro per saltare zucchero a velo per spolverare
--------------	--

- Mescolare la farina, il latte, la panna, i tuorli d'uovo, lo zucchero vanigliato ed il rum fino ad ottenere una pasta liscia.
- Sbattere leggermente le chiare d'uovo con il sale, montarle a neve con lo zucchero ed unirle alla massa.
- Scaldare l'olio in una grande padella, versarvi la pasta dello Schmarren, cospargere di uva passa e far cuocere bene la parte inferiore, quindi girare.
- Infornare lo Schmarren e cuocere per 3-5 minuti a 200 gradi. Alla fine spezzettare la pasta con due forchette.
- Spolverare lo Schmarren con lo zucchero a velo, aggiungere una noce di burro e saltarlo ancora un po' in padella in modo che lo zucchero si caramellizzi.
- Disporre su piatti caldi, cospargere nuovamente di zucchero a velo e servire.

Suggerimenti e consigli

- Insieme al Kiaserschmarren è possibile servire marmellata di mirtilli rossi o delle composte (mele, pere, cotogne ecc.)
- Al posto della panna potete utilizzare anche del latte, con la panna la ricetta risulterà un po' meno rustica.

Variazioni

- Per uno Schmarren alle mele o uno Schmarren alle ciliegie unite delle fettine di mela o delle ciliegie snocciolate alla pasta (al posto dell'uva passa).
- Schmarren alle noci: Lo Schmarren può anche essere completato con delle noci o delle nocciole tritate.