

Kaiserschmarren (Für 4 Personen)

Teig 150 g Mehl

100 ml Milch 100 ml Sahne

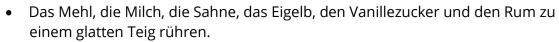
6 Eigelb

½ Pkg. Vanillezucker

1 EL Rum 6 Eiweiß 1 Prise Salz 40 g Zucker 40 g Rosinen



Butter zum Schwenken Staubzucker zum Bestreuen



- Das Eiweiß und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
- In einer Pfanne Etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen, mit Rosinen bestreuen und die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen.
- Anschließend die Pfanne in das vorgeheizt Backrohr stellen und den Schmarren bei 200 Grad etwa 3- 5 Minuten backen. Danach wird der Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen.
- Mit etwas Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert.
- Auf heißen Tellern anrichten, nochmals mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp und Empfehlung

- Sie können zum Kaiserschmarren Preiselbeermarmelade oder Kompottsorten (Äpfel, Birnen, Quitten, usw.) servieren.
- Anstelle von Sahne können Sie auch Milch verwenden, mit der Sahne wird der Kaiserschmarren etwas feiner.

Variationen

- Für einen Apfelschmarren oder einen Kirschmarren geben Sie geschnittene oder geraspelte Äpfel oder entsteinet Kirschen anstelle der Rosinen auf den Teig.
- Nussschmarren: Den Schmarrenteig können Sie auch mit gehackten Wal- oder Haselnüssen ergänzen.



