

Kaiserschmarren

Zutaten für 6 Portionen

- 180 g Mehl
- 10 EL Milch
- 9 EL Sahne
- 7 Eidotter
- Eine Prise Salz
- 7 Eiklar
- 10 g Vanillezucker
- 50 g Butter zum Backen
- 40 g Rosinen
- 70 g Staubzucker
- Rum und Kristallzucker zum glasieren



Zubereitung:

Mehl, Milch, Sahne, Eidotter und Salz gut verrühren. Eiklar und Vanillezucker zu Schnee schlagen und in die Masse einrühren.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen, den Schmarrenteig eingießen, mit Rosinen bestreuen und die Unterseite goldgelb backen.

Anschließend mit der Pfanne im vorgeheizten Backrohr (220 Grad) ca. 5 Minuten backen. Danach wird der Kaiserschmarren in sechs Teile geteilt, gewendet, auf der Flamme mit einer Gabel in drei Zentimeter große Stücke gerissen und fertiggebacken. Mit Zucker bestreuen und nochmals schwenken, so dass der Zucker karamellisiert.

Auf einem Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Sämtliche Kompottsorten sind als Beilage geeignet.

MEIN TIPP: Am besten schmeckt der Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Kaiserschmarren

Ingredients for 6 people

- 180 g flour
- 10 tbs milk
- 9 tbs cream
- 7 yolks
- 1 dash of salt
- 7 egg white
- 10 g vanilla sugar
- 50 g butter to bake
- 40 g raisins
- 70 g powdered sugar
- Rum and granulated sugar for glazing



Mix flour, milk, cream, yolk and salt. Whisk the egg white with vanilla sugar and stir in to the dough.

Heat a pan with butter and put in the dough with raisins and flaky cut apples and bake it golden.

Afterwards bake the dough about 5 minutes in the preheated oven (220 ° C). Then part the Kaiserschmarrn into six pieces and turn it round. On the flame, tear it into three centimeters big pieces and bake it til the end.

Sprinkle with sugar and let the sugar caramelize.

Dress the Kaiserschmarrn on a plate and sprinkle with powdered sugar.

All sorts of compote are admired.

My tipp: The best are stewed plums.