

Rezept für Kaiserschmarrn

von
Thorben Dierkes

10. Januar 2017

1 Zutaten

- 130g Mehl
- 250ml Milch
- 1EL Vanillezucker
- 4 Eigelb und 4 Eiweiß
- jeweils 50g Zucker, Butter und in Rum eingelegte Rosinen
- 30g Zucker zum Karamellisieren

2 Zubereitung

Mehl mit Milch, Vanillezucker und Salz mit Schneebesen glatt verrühren, Dotter einrühren. Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen, unter den Teig heben. Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Masse eingießen, Rosinen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 200° 15 Minuten backen, danach in Viertel teilen. Wenden und 10 Minuten fertig backen. In Stücke teilen, mit Kristallzucker bestreuen und im Backrohr karamellisieren lassen.

Mit Staubzucker bestreut anrichten.