# Meine Lieblingsrezepte

SÜSSE SPEISEN

## Winterlicher Kaiserschmarrn

### Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Rosinen |
| 50 g | Orangensaft |
| 5 | Eier (Größe M) |
| | Salz |
| 50 g | Zucker |
| 1 | Pck. Vanillezucker |
| 250 g | SchapfenMühle Weizenmehl Type 550 |
| ½ TL | Lebkuchengewürz |
| 350 g | Vollmilch |
| 50 g | Mineralwasser mit Kohlensäure |
| 50 g | Butter |
| | Puderzucker |

**Karamellisierte Orange:**

| | |
|---|---|
| 1 | Orange |
| 15 g | Butter |
| 15 g | Zucker |

### Zubereitung

Die Rosinen mit dem Orangensaft in ein Glas oder eine kleine Schale geben und einweichen lassen.
Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.
Das Eigelb, den Zucker, den Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel cremig schlagen.
Dann Mehl, Lebkuchengewürz, Milch und Mineralwasser dazugeben und verrühren. Den Eischnee unterheben und die Rosinen dazugeben.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Kaiserschmarrn-Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 7 - 9 Minuten erhitzen, bis die Unterseite gebräunt und die Oberseite leicht gestockt ist. Dann den Kaiserschmarrn ggf. vierteln und mit einem Pfannenwender wenden. Wenn beide Seiten schön gebräunt sind, den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen.

Die Orange schälen und filetieren. Mit 20 g Butter in einer Pfanne kurz anbraten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit der karamellisierten Orange servieren.

### Meine Notizen

***Hinweis:*** *Jeder Herd ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Zeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.*

## Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de