Meine Lieblingsrezepte

SÜSSE SPEISEN

Kaiserschmarrn

Zutaten

70 g	Rosinen
30 g	Fruchtsaft
5	Eier (Größe M)
1	Prise Salz
75 g	Zucker
10 g	Vanillezucker (1 Pck.)
10 g	Wasser, zimmerwarm
350 g	Milch
250 g	SchapfenMühle Weizenmehl Type 405
50 g	Butter zum Ausbacken
30 g	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Rosinen waschen, abtropfen und in Fruchtsaft oder Rum eingelegt, über Nacht ziehen lassen

Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät zu einem steifen Eischnee schlagen.

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Wasser in eine zweite Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät etwa 2 Minuten schaumig schlagen. Milch und Weizenmehl hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren, dann den Eischnee unterheben

In einer Bratpfanne 25 g Butter erhitzen, die Hälfte der Teigmasse in die Pfanne geben, 35 g Rosinen aufstreuen und mit einem Deckel verschließen. Den Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite leicht braun ist und die Oberseite zu stocken beginnt. Danach wenden und auf der anderen Seite ebenso leicht braun backen. Mit z. B. zwei Löffeln in Stücke reißen, auf einen Teller geben und warmhalten. Die zweite Hälfte der Masse ebenso backen und zum Schluss die Stücke nochmals gemeinsam erhitzen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder z. B. mit Fruchtkompott 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