Kaiserschmarrn

Dazu am besten Zwetschgenröster selbstgemacht oder zur Not auch gekauft.

Zutaten

Menge
Zutat
2 EL
Sultaninen getrocknet
3 cl
Rum
4
Eier
125 ml
Milch
120 g
Mehl glatt
100 g
Staubzucker
1 EL
Sauerrahm
1 Prise
Salz
50 g
Butter

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (15 Minuten)
☐
1.

2 EL 2Sultaninen getrocknet in einer kleinen Schüssel in
3 cl 3Rum einweichen.
4 4Eidotter (Eigelb) in eine große Schüssel geben und dazu
125 ml 125Milch und mit einem Schneebesen verquirlen. Nun
120 g 120Mehl glatt
50 g 50Staubzucker und
1 EL 1Sauerrahm dazugeben und zu einem glatten Teig gut verrühren.
4 4Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel gemeinsam mit

1 Prise 1Salz zu einem Schnee schlagen und diesen dann vorsichtig unter die Masse unterheben.

Backen (15 Minuten)
□
2.

50 g 50Butter in einer ofenfesten am besten Kunststoff beschichteten Pfanne (mindestens Durchmesser 28) erhitzen und den Teig hinein gießen. Nun die eingeweichten Sultaninen darauf geben und bei mittlerer Hitze backen. Unbedingt darauf achten, dass der Schmarrn nicht verbrennt. Wenn er auf der Unterseite schön goldbraun ist, dann den Teig am besten vierteln und wenden. Nach kurzer Zeit dann in kleinere Stücke zerteilen und fertig backen. Alternativ dazu kann er nach wenigen Minuten im Backrohr bei rund 160°C Umluft fertig gebacken werden.
Anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Dazu am besten einen Zwetschgenröster geben.

Tipp

Die Sultaninen mag nicht jeder. Kann man natürlich auch weglassen.
Die Pfanne muss einen ofenfesten Griff haben, möchte man den Kaiserschmarren im Backrohr fertig backen.

- Vorspeisen, Nachspeisen Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste