

Kaiserschmarren

Zutaten für 4 Personen

2	EL	Rosinen	Über Nacht in Rum einlegen. Backofengrill einschalten und vorheizen.
120	g	Mehl	
2.5	dl	Milch	Mehl und Milch glattrühren.
4		Eigelbe	
1		Vanilleschote	Mark auskratzen.
1	TL	Zitronenschale, abgerieben	
40	g	Butter, flüssig, kalt	Alle Zutaten mit der Milch verrühren.
4		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit dem Salz cremig schlagen.
30	g	Zucker	Langsam zum Eiweiss geben und weiter schlagen bis die Masse fest ist. Eiweiss unter die Teigmasse heben.
1	TL	Butter	In einer beschichteten Bratpfanne von etwa 24 cm Ø zergehen lassen. Die Hälfte des Teigs in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten von unten hell bräunen. (Mit der zweiten Hälfte Teig gleich verfahren).
2	EL	Mandelplättchen, geröstet	Je die Hälfte der Mandeln und der Rumrosinen über dem flüssigen Teig verteilen und darauf achten, dass alles vom Teig bedeckt wird. Kaiserschmarren in der Pfanne auf der untersten Schiene des Backofens von oben etwa 4-5 Minuten braun werden lassen. Kaiserschmarren auf ein Brett gleiten lassen, auskühlen und mit zwei Gabeln in mundgerechte Teile zerzupfen.
1	EL	Butter	
1	EL	Zucker	Butter in der Bratpfanne zergehen lassen, den Zucker dazu geben und den Kaiserschmarren darin leicht karamellisieren.
		Puderzucker	Kaiserschmarren auf einem vorgewärmten Teller anrichten und grosszügig mit Puderzucker bestreuen. Dazu serviert man Apfelmus, karamellierte Apfelschnitze, Preiselbeer- oder Zwetschgenkompott oder Himbeersauce.

