

Kaiserschmarrn

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1031841208350942/Kaiserschmarrn-Tiroler-Landgasthofrezept.html>

Vorbereitungszeit: 15 Min. (+ 30 Min. Ruhezeit)

Menge: 4 Portionen

Dieses traditionelle Rezept stammt aus einem Tiroler Landgasthof und wird dort seit vielen Generationen so zubereitet. Es enthält einige schöne Geheimnisse aus Omas Trickkiste, die nicht immer preisgegeben werden. Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

Zutaten

- 100 g Rosinen
- 5 EL Rum oder Cognac oder Wasser
- 6 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gehäufter EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 50 g Butter, zerlassen
- Puderzucker
- Butter zum Braten

Zubereitung

1. Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.
2. Eier trennen und Eiweiß aufbewahren
3. Eigelb mit Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen. Mehl und Milch einrühren, danach die zerlassene Butter ebenfalls einrühren.
4. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, dann noch einmal gut durchschlagen.
5. Eiweiß zu festem Eischnee aufschlagen und langsam unterheben, danach abgetropfte Rosinen unterrühren
6. Butter in einer Pfanne zerlassen und Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen.
7. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.