

Kaiserschmarrn

„Echter Klassiker“



1. Aus Mehl, Gries, den Eigelb der getrennten Eier, etwas Salz, dem Vanellinzucker und der Milch einen Schmarrn-Teig herstellen.
2. Butter zerlassen und dem Teig zugeben und zusammen mit dem Rum unterrühren.
3. Eiweiß schlagen, jedoch nur leicht cremig (nicht steif!!). Eischnee unter den Teig ziehen und gut verrühren.
4. In einer Stilpfanne etwas Fett erhitzen und eine Teiglage eingießen (wie ein dicker Pfannkuchen).
5. Teiglage auf beiden Seiten anbräunen, dann in 2 x 3 cm große Stücke zerreißen und mit etwas Zucker zum Karamellisieren bestreuen. Kurz rösten.
6. In ein geschlossenen hitzebeständiges Gefäß geben und im Ofen bei 50°C ziehen lassen.
7. Weiter Teiglagen genau so behandeln und den Schmarrn in das Gefäß geben.
8. Mit Puderzucker und dem Kompott anrichten.

Zutaten:

für 4-5 Portionen:

220g Mehl
 120g Hartweizengries
 500-600ml Milch
 4-5 Eier
 50g Butter zerlassen
 1 Pck. Vanellin-Zucker
 1 EL Rum oder
 5-8 Tropfen Rum-Aroma
 1 Prise Salz
 Buttaris od. Fett zum Ausbacken
 Zucker zum Karamellisieren
 Puderzucker zum Bestreuen

dazu

Apfelmus /-kompott
 Preiselbeerenkompott