



Kaiserschmarrn

Zutaten

- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 400 ml Sahne
- 2 1/2 EL Zucker
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Butter
- Rosinen oder Cranberries
- Optional: Apfelmus

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelb, Mehl, Zucker, Sahne und 1 Prise Salz verrühren.
2. Den Teig auf den Eischnee geben und unterheben. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Butter bei mittlerer Temperatur in einer Hochrandpfanne zerlassen. Den Teig in die Pfanne geben und etwa 1 Minute garen, dann nach Belieben die Rosinen oder Cranberries darauf streuen.
4. Sobald der Teig anfängt, an den Seiten zu stocken, die Pfanne für etwa 10 Minuten in den Ofen stellen. Ist der Teig fest, Pfanne aus dem Ofen nehmen und wieder auf den Herd stellen.
5. Den Zucker auf dem Teig verteilen und den Kaiserschmarrn bei hoher Temperatur mit einem Pfannenwender zerrupfen und den Zucker karamellisieren lassen.



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

