

Rezepttipp Kaiserschmarren

Zutaten

6 Eier, 350-400 ml Milch, 180-200 g glattes Mehl, 3 EL Kristallzucker für das Eiklar, 2 EL Weinbeeren, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Schuss Rum, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, ca. 50 g Butter zum Backen, 1 EL Butterflöckchen und Kristallzucker zum Karamellisieren, Puderzucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Weinbeeren in eine Schüssel geben, mit Rum vermischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Eier trennen und Dotter in eine Rührschüssel geben. Milch zugießen, mit etwas abgeriebener Zitronenschale sowie Vanillezucker aromatisieren und das Mehl zugeben.

Zu einem glatten Teig vermengen.

Eiklar mit Kristallzucker sowie einer kleinen Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Backofen auf 180°C vorheizen.

In einer grossen oder zwei kleinen (beschichteten) feuerfesten Pfannen die Butter aufschäumen lassen. Masse eingiessen und nach 1 bis 2 Minuten die abgetropften Weinbeeren darüber verteilen. Unterseite hellbraun anbacken, mit einem Bratenheber wenden und 6 bis 8 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun fertig backen.

Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in kleine Stückchen reissen. Butterflöckchen darüber verteilen, etwas Kristallzucker darüberstreuen und bei starker Oberhitze im Backofen karamellisieren lassen.

Herausheben (Achtung, die Pfannenstiele sind heiss) und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen. Dazu serviert man Zwetschkenröster, Beerenragout oder Kompott.

Gutes Gelingen!