

Kaiserschmarrn

Zutaten für 2 Portionen:

3 Eier getrennt
1/8 Liter Milch
1/8 Liter Schlagobers (Sahne)
60 g Zucker (davon 30 g für den Schnee)
geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone
Mark einer Vanilleschote (oder Vanillezucker)
1 El Rum
150 g Mehl
1 TL Backpulver
Butter (für die Pfanne)
Prise Salz für den Schnee
Staubzucker
Beilage: Zwetschkenröster

Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Eiweiß mit der Prise Salz nicht ganz steif schlagen, den Staubzucker sieben und langsam einrieseln lassen und richtig steif schlagen. In den Kühlschrank damit!

Aus den restlichen Zutaten außer der Butter einen cremigen Teig rühren. Dann das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Butter in einer großen, ofenfesten Pfanne schmelzen und sobald sie anfängt, braun zu werden, den Teig hinein gießen, mit Rosinen bestreuen und die ganze Pfanne in das Backrohr stellen.

Warten, bis die Masse stockt und auf der Unterseite schön braun ist, muss man ein bisschen schauen, man sieht es am Rand. Mit einer Spachtel wenden und auf der zweiten Seite bräunen lassen. Anschließend aus dem Rohr geben und grob zerreißen.

Mit Staubzucker bestreuen und auf der Herdplatte noch ein bisschen knusprig rösten. Der Staubzucker karamellisiert dann ein bisschen und das schmeckt herrlich 😊

Mit Zwetschkenröster servieren. Oder Apfelmus – je nachdem was euch lieber ist.