

REZEPTTIPP AUS DER REGION

MATHIAS'

KAISERSCHMARREN

Menge: für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 min

Zutaten

120 g Milch
40 g Eigelb
4 g Vanillezucker
Prise Salz
60 g glattes Weizenmehl
60 g Eiweiß
15 g Kristallzucker
30 g Butter
15 g Rosinen, in Rum eingelegt
30 g Butter zum Backen
15 g Zucker zum Karamellisieren



Zubereitung

- Rosinen in Rum einlegen.
- Milch mit Eigelb, Vanillezucker und Salz vermengen. Mehl hinzugeben und glattrühren.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.
- Den Teig nun in heiße Butter gießen, gleichmäßig verteilen und die Rosinen drüberstreuen.
- Auf dem Herd bei mäßiger Hitze anbacken, vierteln, mit Spachtel oder Gummihund wenden und fertigbacken.
- In unregelmäßige Stücke zerreißen, mit Zucker bestreuen und auf dem Herd durch Schwenken oder im Backrohr bei 220°C kurz karamellisieren lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp: Serviere den Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus – das verpasst dem Gericht noch den letzten Feinschliff.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®