Rezept

Kaiserschmarrn Dessert

Ein Rezept von Kaiserschmarrn Dessert, am 02.05.2024

Zutaten

	¼ l Milch
1 Prise	Salz
4	Eier
4 EL	Butter
150 g	Mehl
50 g	Rosinen
4 EL	Sahne (nach Belieben)
1 EL	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Rosinen heiß waschen und abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe verquirlen und mit dem Mixer unter die Milch-Mehl-Mischung rühren. Nach Belieben Sahne untermischen. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee in zwei Portionen unter den Teig heben.

2. Den Backofen auf 80° vorheizen und eine feuerfeste Form mit Deckel hineinstellen. Den Schmarrn in 2 Portionen backen. Dafür je 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen. Jeweils die Hälfte von dem Teig ca. ½ cm hoch hineingeben, mit jeweils der Hälfte der Rosinen bestreuen und auf der unteren Seite goldbraun backen. Mit der braunen Seite auf einen Teller gleiten lassen, je 1 EL Butter in Flöckchen obenauf geben und mit der ungebackenen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen und in ca. 1 Min. fertig backen.

3. Den Pfannkuchen mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen und die Stückchen unter Wenden etwas braun werden lassen.

4. Den Schmarrn in die Form füllen und zugedeckt warm halten, dabei geht er noch etwas auf. Mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Pflaumenkompott oder Zwetschgenröster (Rezepte unten).