

Rezept

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen

Ein Rezept von Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, am 20.04.2024

Zutaten

2 EL Rosinen	4 cl Rum (auch fein: Apfelsaft)
3 Eier (M)	150 ml Milch oder Sahne
85 g Mehl	1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker	75 g Zucker
75 g Butter	Puderezucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Rosinen in eine kleine Schüssel geben und mit dem Rum begießen, abdecken und mind. 1 Tag marinieren lassen (gerne auch ein paar Tage länger, dann wird das Aroma intensiver).

3. Am nächsten Tag die Eier trennen. Die Eigelbe mit Milch oder Sahne verrühren, das Mehl mit dem Salz und Vanillezucker vermischen. Alles mit einem Schneebesen kräftig zu einem glatten Teig verrühren und 20 Min. ruhen und quellen lassen.

4. Dann Eiweiße und 2 EL Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts fast steif schlagen – der Eischnee bildet schon Spitzen, ist aber noch nicht schnittfest.

5. Eischnee mit dem Schneebesen unter den Teig heben. Dabei den Schneebesen immer wieder in die Teig tauchen, hochheben und dabei um 90 Grad drehen, sodass Teig und Eischnee sanft gemischt werden.

6. Backofen auf 180° vorheizen. Die Hälfte der Butter in einer großen ofenfesten Pfanne zerlassen. Teig in die Pfanne gießen und glatt streichen, die Rumrosinen gleichmäßig darüberstreuen.

7. Den schaumigen Pfannkuchen bei mittlerer Hitze 3 Min. anbacken, die Unterseite ist dann schon ein bisschen braun, die Oberfläche noch ganz flüssig.

8. Die Pfanne in den Ofen (Mitte) schieben und den dicken Pfannkuchen in ca. 10 Min. fertig backen.

9. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Schaumpfannkuchen mit zwei Gabeln in 3-4 cm große Stücke zerreißen.

10. Restliche Butter in Flöckchen zum Schmarrn geben und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Die Schmarrnstücke wenden und auf dem Herd bei mittlerer Hitze noch 3 Min. karamellisieren lassen.

11. Den Kaiserschmarrn auf großen Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren. Dazu passt Apfelmus oder ein Fruchtkompott (z. B. Aprikosenkompott).