

## Rezept

# Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Puderzucker

Ein Rezept von Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Puderzucker, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Rosinen	<b>100 ml</b> Apfelsaft
<b>10 EL</b> Butter (100 g)	<b>1</b> Vanilleschote
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>4</b> Eier
<b>120 g</b> Mehl	<b>250 ml</b> Vollmilch
Salz	<b>4 EL</b> Zucker (60 g)
<b>3 EL</b> Mandelblättchen	Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Rosinen und Apfelsaft in eine kleine Schüssel geben und 30 Min. ziehen lassen. 4 EL Butter schmelzen lassen, bis sie leicht bräunt. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Zitrone heiß abwaschen und die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen.
2. Das Mehl und die Milch mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Eigelbe, das Vanillemark, die Zitronenschale und die zerlassene Butter unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 2 EL Zucker steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben. Die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen.
3. In einer großen Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Hälfte des Teigs in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze darin anbraten. Nach 2 Min. die Rosinen und die Mandelblättchen darüberstreuen und weitere 3-4 Min. braten.
4. Wenn die Unterseite goldbraun ist, die Masse mit einem Pfannenheber vierteln, umdrehen und von der anderen Seite braten. Den Schmarrn mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke teilen. 2 EL Butter und 1 EL Zucker dazugeben und den Kaiserschmarrn unter Rühren karamellisieren. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren. Den Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.