

Rezept

Bayerischer Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Bayerischer Kaiserschmarrn, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------|---|
| 2 EL Rosinen | 2 EL Rum (nach Belieben) |
| 80 g Mehl (Type 550) | 2 Eier (Größe M) |
| 1 EL Vanillezucker | Salz |
| 125 ml Milch | 1 EL Zucker |
| 3 EL Butter | 1 EL Puderzucker (+ nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen in einer Tasse 10 Min. im Rum einweichen (wer keinen Alkohol verwenden möchte, weicht sie in lauwarmem Wasser ein). Den Backofen auf 160° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

2. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und der Milch zum Mehl geben und sorgfältig unterrühren. Die Rumrosinen gut ausdrücken und dazugeben. Die Eiweiße sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Erst die Hälfte des Eischnees unter den Teig rühren, dann den übrigen vorsichtig unterheben, damit der Kaiserschmarrn schön luftig wird.

3. In einer großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen. Den Teig hineingießen und glatt streichen. Bei mittlerer Hitze in etwa 2 Min. von unten goldgelb backen. Den Kuchen mit einem Pfannenwender vierteln, die Viertel in der Pfanne wenden und etwa 2 Min. weiterbacken. Die Pfanne für 12 Min. in den heißen Ofen stellen.

4. Die Pfanne aus dem Backofen nehmen und den Teigfladen mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Den Puderzucker darübersieben und die übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Schmarrnstücke auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden goldbraun karamellisieren. Wer mag, bestäubt den fertigen Schmarrn kurz vor dem Servieren zusätzlich mit Puderzucker.