Rezept

Kaiserschmarren mit Rosinen

Ein Rezept von Kaiserschmarren mit Rosinen, am 29.05.2025

Zutaten

50 g	Rosinen
1 EL	Zitronensaft
6	Eier
	Salz
450 ml	Milch
2 EL	Puderzucker
50 ml	Apfelsaft
50 g	Butter + 1 EL Butter
300 g	Mehl
2 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit dem Apfel- und dem Zitronensaft mischen und etwa 15 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die 50 g Butter zerlassen, aber nicht bräunen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

3. Das Mehl mit Salz und Vanillezucker mischen, die Eigelbe, die flüssige Butter und die Milch mit dem Schneebesen gut unterrühren. Die Rosinen hinzufügen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten. Wenden und nochmals etwa 4 Min. braten. Dann mit zwei Gabeln in Stücke zupfen. Die übrige Butter in Stückchen schneiden und mit dem Puderzucker zu den Teigstücken geben. Unter Rühren rundherum schön braun werden lassen.