

Rezept

## Kaiserschmarren mit Rum

Ein Rezept von Kaiserschmarren mit Rum, am 18.04.2024

### Zutaten

<b>30 g</b> Sultaninen	<b>50 ml</b> Rum (oder Apfelsaft)
<b>4</b> Eier	<b>60 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	Mark von 1 Vanilleschote
<b>300 ml</b> Milch	<b>150 g</b> Mehl
<b>50 g</b> Butter	Puderzucker zum Bestreuen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

### Zubereitung

1. Sultaninen mit Rum mischen und ziehen lassen. Ofen auf 180° vorheizen. Eier trennen. Eiweiße sehr steif schlagen. Eigelbe, 40 g Zucker, Salz und Vanillemark schaumig schlagen. Erst Milch, dann nach und nach Mehl unterrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. 25 g Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen, Teig zugeben, glatt streichen, mit Sultaninen bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Übrige Butter und restlichen Zucker daraufgeben und unter Wenden schmelzen lassen. Sofort mit Puderzucker bestreut servieren.