



Kaiserschmarrn - 4 Personen, 40 Minuten

1

Das Mehl in einer großen Schüssel mit der Milch glatt rühren. Die Eigelbe, das Vanillemark, die Zitronenschale, den Rum und die braune Butter unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz cremig schlagen, nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und alles zu festem Schnee weiterschlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

2

Den Backofengrill einschalten. In zwei kleinen ofenfesten Pfannen (24 bis 26 cm Durchmesser) jeweils 1 TL Butter bei milder Hitze zerlassen. Den Kaiserschmarrenteig in den Pfannen verteilen und die Unterseite etwa 2 Minuten hell bräunen.

3

Die abgetropften Rumrosinen daraufstreuen und dabei darauf achten, dass sie mit Teig bedeckt sind. Die Kaiserschmarren in den Pfannen nacheinander unter dem Backofengrill auf der untersten Schiene etwa 3 Minuten goldbraun backen.

4

Die Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen. Die übrige Butter mit dem restlichen Zucker hinzufügen und die Kaiserschmarren in den Pfannen unter Rühren auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwas karamellisieren. Die Kaiserschmarren auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN

- 120 g Mehl
- ¼ l. Milch
- 4 Eigelb
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1 EL Rum
- 40 g flüssige braune Butter
- 4 Eiweiß
- Salz
- 60 g Zucker
- 40 g Butter
- 3 EL Rumrosinen (oder in Apfelsaft eingelegte Rosinen)
- Puderzucker zum Bestäuben



REZEPT - GANZES HUHN AUS DEM SLOWCOOKER