Kaiserschmarren

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier

375 ml Milch

180 g Mehl

5 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Zitronenschale

zum Backen ca. 50 g Butter oder Butterschmalz

zum Karamellisieren 1 EL Butterflöckchen und Zucker

Evtl. 2-3 EL Rosinen und Schuss Rum

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker , Prise Salz sowie mit etwas abgeriebener Zitronenschale verrühren. Milch und das Mehl zugeben. Zu einem glatten Teig vermengen. Eischnee unter die Masse ziehen.

2. In zwei großen Pfannen die Butter oder das Butterschmalz erhitzen. Die Masse eingießen und von beiden Seiten hellbraun ausbacken .

3. Den Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in kleine Stückchen reißen. Butterflöckchen darauf verteilen, etwas Zucker darüber streuen und bei geschlossenem Deckel karamellisieren lassen.

4. Herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestreuen. Dazu gibt es Zwetschgenröster oder Apfelkompott.

5. Wer mag , kann Rosinen in eine Schüssel geben, mit Rum vermischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Beim Backen nach 1 – 2 Minuten die abgetropften Rosinen über die Masse verteilen.

© Weisses Rössl

Kaiserschmarren

Ingredients for 4 persons:

4 eggs

375 ml milk

180 g finely ground flour

5 tbsp crystal sugar

1 packet vanilla sugar

A pinch of salt

Some grated lemon rind

Approx. 50 g butter for frying

1 tablespoon of butter shavings and crystal sugar, for caramelising

Maybe 2-3 tbsp raisins and a dash of rum

powdered sugar for dusting

Preparation:

1. Separate the eggs . Beat the egg whites until stiff . Mix the egg yolks together with sugar, yanilla sugar, salt and the rated lemon rind. Add the milk and the flour. Mix to form a smooth dough . Fold the whipped egg whites into the dough mix .

2. Melt the butter in 2 big heatproof (coated) dishes. Pour in the mixture and cook on both sides until light brown .

3. Tear the 'Schmarren' into small pieces, using two forks. Sprinkle the butter shavings over the top, add some crystal sugar and caramelize covered with a lid.

4. Lift out and arrange on pre-heated plates . Dust with powdered sugar.

Serve with with baked plums or apple compote.

5. Who likes may place the raisins in a bowl, mix with the rum and leave to stand for approx. 15 minutes . After 1–2 minutes of baking sprinkle the soaked raisins over the top.

© Weisses Rössl