



hr1-DOLCE VITA

Johann Lafer Kaiserschmarrn

ZUTATEN

für 4 Personen

2 EL Rosinen
3 cl brauner Rum
4 Eier (Kl. M)
125 ml Milch
120 g Mehl
50 g Zucker
1 EL saure Sahne
Salz
je 50 g Butterschmalz und Butter
50 g Zucker zum Karamellisieren
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten abwiegen bzw. abmessen und bereitstellen. Die Rosinen in Rum einweichen. Die Eier trennen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen.

Eigelb und Milch mit dem Schneebesen verquirlen. Dann Mehl, Zucker und saure Sahne dazugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.

Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Butterschmalz in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Die eingeweichten Rosinen darauf streuen. Den Schmarren bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist.

Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 10-15 Minuten fertigbacken.



hr1-DOLCE VITA

Den Kaiserschmarren mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken und Zucker darüber verteilen und den Schmarren darin karamellisieren.
Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Pfanne muss einen ofenfesten Griff haben, weil der Schmarren im Ofen fertig gebacken wird. Wenn Sie sich nicht sicher sind: den Griff mit Alufolie umwickeln.