

Tici Kaspar

KAISERSCHMARRN

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Mehl
- 40 g Kristallzucker
- 3 Bio-Freilandeier
- 140 g Sauerrahm
- 100 g Vollmilch
- 1 Handvoll Rosinen
- 2 EL Butter und 2 EL Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

- Eier trennen, Milch und Sauerrahm mit Mehl verrühren, die Dotter beimengen und verrühren, mit einer Prise Salz würzen.
- Eiklar leicht anschlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und cremig schlagen.
- Zuerst 1/3 vom Eischnee vorsichtig unterheben, dann den Restlichen rasch untermengen.
- In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und die Masse eingießen, 1 Minute am Herd lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 10 Minuten backen.
- In einer zweiten Pfanne 2 EL Zucker karamellisieren und 1 EL Butter hinzufügen.
- Den Schmarrn in Stücke reißen und in der zweiten Pfanne karamellisieren.

TIPP! Den Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, Apfelmus oder -kompott servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel