Kochwerkstatt Wiesbaden

Kaiserschmarren

3 EL Rosinen in 3 EL Rum einlegen.

9 Eigelb
135g Mehl
375 ml Milch
Verrühren.

9 Eiweiß mit 6 EL Zucker und einer Prise Salz Steif schlagen

Den Eischnee anschließend unter den Teig heben.
In Zwei Pfannen etwas Butter auslassen, Den Teig hineingeben, und die Rum Rosinen darauf verteilen.
Den Teig nur etwa 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Anschließend die Pfannen im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad für ca. 8- 10 Minuten backen.
Nun wird der Schmarren mit 2 Gabeln gezupft.

In einer großen Pfanne etwas Zucker karamellisieren, Butter hinzufügen und den Schmarrn dazugeben und gute durchschwenken.
Den Kaiserschmarren anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82