

Kaiserschmarrn

Zutaten für ca. 1-4 Portionen (je nach Verwendung und „Hunger“):

100 g Weizenmehl Type 405
200 g Milch
30 g Zucker
Prise Salz
4 Eier (M)

Zubereitung:

1. Mehl sieben.
2. Mehl mit der Hälfte der Milch glattrühren, dann die restliche Milch unterrühren.
3. Eigelbe unterrühren.
4. Kurz vor dem Backen das Eiklar anschlagen, Zucker und eine Prise Salz einrieseln lassen und **bei mittlerer * Geschwindigkeit zu Eischnee schlagen.**
*** Um möglichst viel Luft in die Masse einzuarbeiten.**
5. Eischnee unter den vorbereiteten Teig heben.

Fertigstellung:

6. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. 1 El Butter in einer passenden, ofenfesten Pfanne zerlassen und leicht erhitzen.
20 g Rumrosinen zugeben und kurz angehen lassen.
20 g Mandelblättchen zugeben.
8. Teig einfüllen und etwas „rütteln“ damit die Rosinen vom Teig eingehüllt werden.
Schmarrn etwas anbacken.
9. Im heißen Backofen weiterbacken und aufgehen lassen.
10. Nach etwa 10 bis 12 Minuten Backzeit den Schmarrn vierteln und wenden.
Bei mittlerer Hitze auf dem Herd bräunen / fertig backen.
11. Schmarrn in Stücke „reißen“.
Mit Puderzucker bestäuben, schwenken / oder unter dem „glühenden“ Backofengrill (od. Salamander) karamellisieren.

Dazu; Preiselbeermarmelade, Apfelkompott, Marillen- bzw. Zwetschgenröster