

# Kaiserschmarrn



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

## **Zutaten:**

100 g Rosinen

5 EL Rum

6 Eidotter

Bourbon-Vanillezucker

1 EL Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

500 ml Milch

50 g Butter, zerlassen

6 Eiweiß

Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

## **Zubereitung:**

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.  
Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL

Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebeisen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.



Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.



In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.

Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern



Dazu gibt's Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus  
Zwetschken oder Marillenröster