

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Dessert

ZUBEREITUNG

Zuerst werden Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker glatt verrührt, danach werden die drei Eier unter die Masse gemischt. Die Masse kommt in eine mit einem Nuss-großen Stück Butter erhitze Pfanne. Nach Belieben die Rumrosinen darüber verteilen und ins vorgeheizte Backrohr stellen. Nach ca. 10 Minuten die Masse mit einer Palette wenden und ins Backrohr zurückstellen. Die Masse braucht nun in etwa 5 Minuten um aufzugehen. Die Pfanne herausnehmen, den Kaiserschmarrn mit zwei Holzlöffeln grob zerteilen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.

Nach dem Zerteilen der Masse wird in dieser Pfanne der Zucker zu Karamell geschmolzen und mit einem Stück Butter abgemischt. Jedoch muss man darauf achten, dass der Karamell nicht verbrennt. Mit diesem Karamell wird die zerteilte Masse vermischt. Den fertigen Kaiserschmarrn kann man nach Belieben mit Röster oder Kompott servieren.

SCHWIERIGKEIT:

ZUTATEN

Zutaten für 2 Personen:

60g Mehl

1/8 l Milch

3 Eier

1 Prise Vanillezucker

1 Prise Salz

1 EL eingelegte Rumrosinen

40g Zucker

2 EL Butter

