

Lukas Lepsic

Professional

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Mohneis

Hauptspeise

Österreichisch

Zubereitung 🔪 **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit:** 30 min. ⌚

Mehl mit Milch, Vanille, Salz, Zitronen- und Orangenschale glattrühren. 4 Eier als Ganzes in die Masse schlagen. Nur 3 - 4 Mal vorsichtig durchrühren. Es soll keine glatte Masse sein. Pfanne mit 1 EL Butter leicht erhitzen.

Schmarrn in die Pfanne geben. Leicht anbacken. Dann Rosinen draufstreuen. Bei 180 Grad 15 Min. in den Ofen stellen.

Für das Eis die Milch mit dem Obers erhitzen. Dotter und Zucker schaumig schlagen und dann alles miteinander vermischen und zur Rose abziehen. 24 Stunden lang frieren.

Mohneis anrichten. Kaiserschmarrn aus der Pfanne nehmen, zerreißen und mit Staubzucker zuckern und servieren.



Zutaten

Kaiserschmarrn

4 Eier

75 g Mehl

200 ml Milch

1 EL Rumrosinen

1 ausgekratzte Vanilleschote

Salz, Staubzucker

Zitronen- und Orangenschale

Mohneis

250 ml Milch

250 ml Obers

6 Dotter

125 g Zucker

100 g gerösteter Mohn

Salz, Rum, Vanille