

Karamellisierter Kaiserschmarren



Zutaten:

für 2 Personen als Hauptgericht:

- 120 g Mehl
- 250 ml Milch
- 4 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelte Zitronen
- 40 g flüssige Butter
- 4 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 60 g Zucker
- 40 g Butter zum Karamellisieren
- 4 EL Rosinen oder Sultaninen
- 50 ml Rum
- 3 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Rosinen mit Rum in eine Tasse geben, je länger sie ziehen können, umso mehr Rumgeschmack nehmen sie an. Gelegentlich umrühren.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze leicht bräunen lassen

Milch und Mehl in einer Schüssel glatt rühren. Es dürfen keine Klümpchen mehr vorhanden sein.

Die Eier trennen. Eigelb zur Milch-Mehl-Masse hinzugeben.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messer auskratzen, ebenfalls hinzugeben.

Abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone hinzufügen.

Als letztes die flüssige, leicht bräunliche Butter hinzufügen und alles miteinander verrühren.

Das Eiweiß mit der Prise Salz cremig schlagen, Zucker nach und nach vorsichtig hineinrieseln lassen und zu einem steifen Schnee schlagen.

Den Eischnee unter den den Teig ziehen.

Den Backofen grill einschalten und die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech, kurz rösten.

Für den Schmarren eine große ofenfeste Pfanne mit hohem Rand nehmen. Zwei Teelöffel Butter darin zerlassen und die Masse in die Pfanne geben. Die Unterseite hell bräunen, dann die Rumrosinen und Mandelblätter daraufstreuen. Mit einem Wender in den Teig drücken. Sie müssen bedeckt sein, damit sie im Ofen nicht verbrennen.

Kaiserschmarrn auf die untere Schiene in den Ofen schieben und goldbraun backen. Es dauert ca. 3 Min., je nach Herd. Unbedingt dabei bleiben, denn sonst könnte der er schnell verbrennen!

Herausnehmen und den Schmarren mit zwei Gabeln (bei einer beschichteten Pfanne mit zwei Holzlöffeln) zerreißen.

Die übrige Butter und den Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze den Kaiserschmarren - unter ständigem Rühren - karamellisieren lassen. Auf Teller verteilen und mit Vanilleeis oder gedünstetem Obst servieren.

Ich hatte noch Rotweinpflaumen, das war alles zusammen sehr lecker!! 😊