

# Kaiserschmarrn

## Zutaten

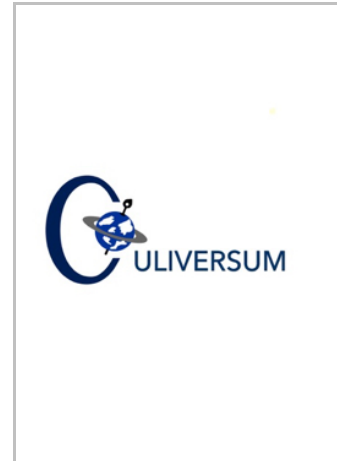
---

### **Zutaten Rum-Rosinen:**

- 60 g** Rosinen
- 60 ml** Strohrum, 80%

### **Zutaten Kaiserschmarrn:**

- 150 g** Dinkelmehl 630er
- 220 ml** Hafermilch
- 2** Eigelb
- 2** Ei(er)
- 2** Eiweiß, steif geschlagen
- 50 g** Rohrohrucker
- ½ TL** Natuvanille, gemahlen
- ½** Zitrone, Schale abgerieben
- 1 Pr.** Natur- od. Meersalz
- 30 g** Butterschmalz, zum Braten
- 20 g** Puderzucker
- 30 ml** Rum
- 30 g** Butter



## Methode

---

Rum-Rosinen:

Rosinen im Rum mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht einweichen. Zur Not kurz im Rum erhitzen und 5 Minuten abgedeckt simmern lassen.

Schmarrn:

1) Dinkelmehl in der Milch zu einem dickflüssigen Teig verrühren, Zitronenabrieb und Vanille zugeben.. 2 h quellen lassen.

2) Eiergelbe und ganze Eier unterheben, den Eischnee luftig aufschlagen und mit dem Zucker verfestigen.

Eier einrühren, vorsichtig den Eischnee unter die Masse heben. Nicht komplett verrühren.

3) Butterschmalz in der Pfanne zerlassen. Den Teig mit einem Schöpflöffel ca. 2 cm hoch aufbringen, mit den abgetropften Rumrosinen bestreuen.

3 Minuten ausbacken. Mit zwei Pfannenwendern umdrehen. Nun zerteilen, 2 EL Butter, 20 ml Rum und 2 EL Puderzucker verteilen. Kurz schmelzen und karamellisieren lassen und unter die Schmarrnstücke mischen. Sofort, mit Puderzucker leicht gezuckert, servieren.

Dazu passt hervorragend ein Apfelkompott oder Zwetschgenröster.

**Quelle: Armin A. Auer (4 Portionen)**

---