



Tim hat mich in der Küche besucht und wir haben gemeinsam Kaiserschmarrn in zwei Varianten zubereitet. Auf meinem Blog und in der App findet ihr auch die herzhaftere Variante. Wir haben uns bei der süßen Variante für Rosinen und Mandelstifte entschieden, hier könnt ihr aber auch Nüsse, Cranberries oder Obst dazugeben.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

TEIG

Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit dem Salz und Zucker fast steif. Verrühre das Eigelb mit der Tonkapaste weiß cremig. Gib den Zitronenabrieb und die flüssige Butter dazu und rühre das Mehl im Wechsel mit der Milch ein, bis sich alles verbunden hat. Hebe den Eischnee vorsichtig unter.

KAISERSCHMARRN

Fette eine beschichtete Pfanne mit Backtrennspray oder Butter und erhitze sie auf niedriger Stufe. Fülle die Hälfte des Teigs etwa 1-2 cm hoch ein, streue einen Teil der Rosinen darüber und lasse ihn bei geschlossenem Deckel einige Minuten backen, bis die Oberseite beginnt fest zu werden. Wende den Teig und backe ihn von der zweiten Seite nochmal ein paar Minuten. Fette eine große Gusseisenpfanne mit Butter, gib die Mandelstifte hinein und röste sie etwas an. Gib den gebackenen Teig mit in die Pfanne, zerteile ihn mit zwei Gabeln, streue den Zucker darüber und brate ihn von allen Seiten an. Streue zum Servieren Puderzucker darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KAISERSCHMARRN:

- 6 Eier
- 1 Pr. Salz
- 30 g Zucker
- 1 TL Tonkapaste
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 50 g Butter (flüssig)
- 250 g Mehl
- 500 g Milch
- 100 g Rosinen
- 20 g Butter
- 50 g Mandeln (gestiftet)
- 20 g Zucker
- 30 g Puderzucker