



Kaiserschmarrn Spezialrezept für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

6	Eier	400 ml Milch	Rum
400 g	Mehl - glutenfrei v. Schär	1 Pck. Vanilliezucker	Ahornsirup
50 g	Butter	Puderzucker	
50 g	Zucker	Preiselbeeren	

Hinweis: Der Schmarrn wird lockerer, wenn man glutenfreies Mehl von Schär nimmt!

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Eier aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Zum Eigelb 25 g Zucker und eine Prise Salz geben und verrühren. Dann nacheinander ca. 200 ml lauwarme Milch und das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben. Anschließend den Rest Milch zufügen und rühren, bis alles klümpchenfrei ist. Die geschmolzene Butter und den Rum ebenso zugeben und unterrühren.

Tipp: Nach Wunsch kann auch die Schale einer Bio-Orange zugegeben werden.

Jetzt das Eiweiß schaumig schlagen, eine Prise Salz und die restlichen 25 g Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee schlagen.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe vorheizen. Den Eischnee dem Teig unterheben, etwas Butter in der Pfanne schmelzen, den Teig zur Hälfte einfüllen und 1-2 Minuten von unten anbräunen lassen.

Tipp: Nach ca. 1 Minute können nach Wunsch Rosinen eingestreut werden.

Jetzt die Pfanne für 10 Minuten ins Backrohr geben. Danach die Pfanne zurück auf die Kochstelle stellen, den Kaiserschmarrn am Stück wenden und in mundgroße Stücke teilen.

In einer zweiten Pfanne etwas Butter schmelzen und ca. 1 EL Ahornsirup darin karamellisieren.

Die Kaiserschmarrn-Stückchen in die Pfanne geben und in darin schwenken.

Tipp: Jetzt kann der Kaiserschmarrn noch mit Rum flambiert werden. Sprich: mit etwas Rum übergossen und sofort angezündet werden.

Nun ist der Kaiserschmarrn fertig zum Anrichten. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestauben und nach Wunsch Preiselbeeren, Apfelmus, Zwetschgenmarmelade oder anderes dazureichen.