

Kaiserschmarrn



Zutaten:

120 g Mehl

4 Eier Größe M

125 ml Milch

100 g Zucker

1 Zitrone

1 EL saure Sahne

50 g Butterschmalz

2 EL Rosinen

3 cl brauner Rum

400 g Preiselbeeren

30 g Puderzucker

80 g Honig

50 ml Ahornsirup

80 g Kristallzucker

50 g Butter

50 g Zucker

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung für 4 Personen:

Mehl und Eigelb vermischen. Milch, Zucker und saure Sahne hinzugeben und zu einem glatten Teig rühren.

Eiweiß in eine separate Schüssel geben und mit Zucker aufschlagen. Den Abrieb einer Zitrone in den Eischnee geben und beide Massen mischen.

Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und Butterschmalz heiß werden lassen.

Zusammengeführten Schmarrnteig in die Pfanne geben und leicht stocken lassen.

Die in Rum eingelegten Rosinen über die Teigmasse streuen und den Schmarrn für 15-20 Minuten in der Pfanne in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben.

Preiselbeeren mit Puderzucker, Honig, Ahornsirup und Kristallzucker in einer Schüssel mit einem Knethacken kalt zu einer gerührten Marmelade verrühren.

In einer zweiten Pfanne Butter zerlaufen lassen und den Zucker darin schmelzen.

Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in die zweite Pfanne zur zerlassenen Butter und Zucker in Stücken zerrissen hinzugeben.

Den Schmarrn mit der Preiselbeersauce und Puderzucker auf einem Teller anrichten und servieren.