



## LUFTIG LOCKERER KAISERSCHMARRN

Für den Kaiserschmarrn den Backofengrill einschalten.

Das Mehl mit der Milch glattrühren. Die Eier trennen. Eigelbe, Mark der Vanilleschote, Zitronenschalenabrieb, Rum und die Hälfte des Salzes unterrühren. Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers und das restliche Salz zu einem cremigen, nicht zu festen Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

In einer ofenfesten Pfanne etwas Butter erhitzen. Den Teig in der Pfanne verteilen, die Rum-Rosinen darüber streuen und darauf achten, dass sie mit Teig bedeckt sind. Auf der Unterseite bei milder Hitze in etwa zwei Minuten hell bräunen. Vom Herd ziehen und den Kaiserschmarrn unter dem Grill auf der untersten Schiene in etwa drei Minuten goldbraun backen.

Den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerreißen, anschließend nochmals für 3 Minuten unter dem Grill durchbacken. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die restliche Butter mit dem übrigen Zucker hinzufügen und den Kaiserschmarrn durch Schwenken karamellisieren.

Besonders lecker ist der Kaiserschmarrn auf einem vorgewärmten Teller mit leichtem Apfelkompott serviert.

### Für 2 Personen:

120g	Mehl
250ml	Milch
3 Stck.	Eier
1 Stck.	Vanilleschote
1 Msp.	Zitronenschalenabrieb
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
60g	Zucker
4 EL	Butter
3 EL	Rosinen (in Rum)

### UNSERE EMPFEHLUNG

Marillen Edelbrand „Exclusiv“  
der Brennerei Walcher