

Rezept

Kaiserschmarrn „Berggaststätte Jennerbahn“ nach Großmutter's Rezept (für ca. 6 Personen)

Zutaten:

650 g Mehl
150 g Zucker
2 Ei Vanillezucker
1 Prise Salz
½ Liter Milch
0,1 Liter Mineralwasser
2 Ei Rum
10 Eigelb
10 Eiweiß

Mandeln und Rosinen nach Geschmack
Butterschmalz zum Braten
Puderzucker zum Bestreuen
Apfelmus oder Zwetschgenröster

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.
Milch, Mineralwasser, Rum dazugeben und glatt verrühren.
Die 10 Eigelb unterrühren und die 10 schaumig geschlagenen Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, den Teig für eine Portion mit Mandeln und Rosinen in die Pfanne geben und langsam braten. Eventuell die Pfanne mit einem Deckel abdecken.

Den leicht gebratenen Teig in der Pfanne wenden; goldgelb backen.

Anschließend in der Pfanne zerrupfen.

Auf dem Teller mit Puderzucker anrichten und mit Apfelmus oder Zwetschgenröster servieren.

Guten Appetit !