AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Österreich

KAISERSCHMARRN

Rezept: www1.wdr.de. Meisterküche: Klassiker, 1. 1. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Über die Entstehung dieses Rezeptes bestehen diverse Legenden, doch eines ist gesichert: Kaiser Franz Joseph I. (1830-1916) liebte den Schmarrn sehr.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 EL	Rosinen	1 TL	Vanille, gemahlen
2 EL	Rum	1 TL	Zitrone, Abrieb
8	Ei	2 TL	Zitronensaft
8 TL	Zucker	2 EL	Zitronenlikör
2 Pr	Salz	100 g	Mehl
1 dl	Vollrahm	100 g	Butter
		2 EL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Rosinen in Rum einlegen. Die Eier in Eiweiss und Eigelb trennen. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, dabei das Salz gleich zu Beginn und einen Viertel des Zuckers langsam gegen Ende hinzurieseln lassen.
2. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Rahm, Vanillezucker, Zitronenschale, Likör und Mehl glatt rühren, die abgetropften Rosinen untermischen und schliesslich den Eischnee gleichmäßig unterheben. Den Ofen auf 200° C vorheizen.
3. Zwei Drittel der Butter in einer ofentauglichen Pfanne erhitzen. Den gesamten Teig hineingiessen und kurz auf der heissen Herdplatte hochgehen lassen. Dann in den Ofen stellen.
4. Nach ca. 8 Min., wenn die Oberfläche gestockt wirkt, den Fladen mit zwei Bratschaufeln in Stücke trennen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und Puderzucker darüber stäuben.
5. Nochmals für 4 Min. in den Backofen stellen und karamellisieren lassen. Nach Belieben mit Früchtekompott servieren.