

Kaiserschmarrn mit Lebkuchengewürz

Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 80g Rosinen
- » 2 EL Rum
- » 300g Mehl
- » 100ml Schlagsahne
- » 400ml Milch
- » 1 Prise Salz
- » 2 TL Lebkuchengewürz
- » 6 Ei(er)
- » 80g gem. Mandeln
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » Butter/Margarine
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Rosinen ca. 30min im Rum einweichen. Inzwischen das Mehl mit Sahne und Milch glatt verrühren. Salz und Lebkuchengewürz unterziehen. Die Eier trennen. Nach und nach die Eigelbe unter den Teig rühren. Den Teig ca. 30min quellen lassen.

2. Die Rosinen sowie die Mandeln unter den Teig heben. Das Eiweiß mit Vanillinzucker steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben, evtl. noch etwas Zucker zufügen.

3. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und nacheinander 3-4 Pfannkuchen backen. Dabei jeden Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldgelb ist. Anschließend wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb backen.

4. Die Pfannkuchen mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke reißen und mit Puderzucker bestäuben. Die Herdtemperatur hochschalten, die Pfanne schwenken und den Zucker leicht karamellisieren lassen.

5. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben Apfel- oder Zwetschgenkompott dazu servieren.

Nährwerte: 760kcal/E27g/F35g/KH81g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004

Rezept-Nr: 910

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke