

KAISERSCHMARRN

MIT MARILLENKONFITÜRE

- 1 Mehl, Milch und eine Prise Salz mit einem Schneebesen gut verrühren.
- 2 Eier behutsam in den Teig einrühren.
- 3 Großzügig Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig ca. 1 cm dick in die Pfanne gießen. Rosinen (ohne Flüssigkeit) in den Teig streuen.
- 4 Wenn der Teig auf der Unterseite eine goldgelbe Farbe angenommen hat, mit einem Spachtel kreuzförmig vierteln und die Teig-Viertel in der Pfanne wenden.
- 5 Oberfläche mit etwas Kristallzucker und Vanillezucker bestreuen (soll im Ofen karamellisieren!) und für ca 5 - 7 Minuten bei 250 Grad (möglichst starke Oberhitze!) in den Ofen schieben.
- 6 Wenn der Teig schön aufgegangen und durchgebacken ist, den Schmarrn mit zwei Löffeln zerreißen. Etwas Marillenkönfitüre dazugeben und mit Staubzucker bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

75 g Mehl
150 ml Milch
Prise Salz
1 EL Vanillezucker
4 Eier
Butter zum Braten
Zucker zum Karamellisieren
2 EL eingelegte Rosinen
(in Rum oder Apfelsaft)
Marillen- / Aprikosenkonfitüre
(selbstgemacht / alternativ gekauft)



Dieses Rezept entwickelte für Sie
JUAN AMADOR * * *