

KAISERSCHMARRN IN RUM-ROSINEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

| | |
|---------------|----------------|
| 4 | Eier |
| 125 g | Mehl |
| 30 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 375ml | Milch |
| 30 g | Rosinen |
| 2 EL | Rum |
| 1 Brise Salz | |
| 2-3 Esslöffel | Sonnenblumenöl |
| Puderzucker | |



VORBEREIGUNG

Die Rosinen über Nacht in Rum einlegen und gut durchziehen lassen.

ZUBEREITUNG

Zuerst Eiweiß vom Eigelb trennen. Mehl, Eigelb, Milch, Zucker, Vanillezucker und eine Brise Salz in einer Schüssel gut verquirlen, anschließend die in Rum eingelegten Rosinen dazugeben. Das Eiweiß zu Eisschnee schlagen und unter die Masse heben. Den Grill auf Vulkanstellung stellen, Pfanne aufsetzen und das Öl darin erhitzen. Nun die Masse in das heiße Öl gießen und die Unterseite goldgelb werden lassen, danach wenden. Wenn die 2. Seite auch goldgelb ist, die Masse zerpfücken.

Serviervorschlag:

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und beispielsweise mit Pflaumen- oder Apfelmus servieren.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei
geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Gussplatte