Hanusel Hof

Hanusel Hof Kaiserschnarrn



Zutaten für 4 bis 6 Portionen

140 g Weizenmehl (Type glatt)
2 Esslöffel Kristallzucker
1 Esslöffel Vanillezucker
50 g Butter
5 frische Eier
250 ml Milch
2 Esslöffel Rosinen
1 Schuss Rum
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Rosinen mit einem Schuss Rum vermengen und einige Minuten ziehen lassen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz zu festem Eischnee aufschlagen. In einer separaten Schüssel Eigelb, Milch und Vanillezucker verrühren. Anschließend das Mehl nach und nach einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben, damit die Masse luftig bleibt.

Etwas Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen und den Teig hineingeben. Die eingeweichten Rumrosinen gleichmäßig darauf verteilen. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und den Kaiserschmarrn backen, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln oder einem Pfannenwender in mundgerechte Stücke zerteilen. Die restliche Butter hinzufügen, mit etwas Kristallzucker bestreuen und unter leichtem Wenden kurz karamellisieren lassen.

Vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!