

Kaiserschmarren

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
400	ml	Milch
6	Stk	Eier
270	g	Mehl
90	g	Staubzucker
15	g	Vanillezucker
150	g	Kristallzucker
150	g	Butter
2	g	Salz
500	g	Äpfel geschält /gewürfelt
100	g	Kristallzucker
1	Stk	Zimtstange
3	Stk	Nelken
100	g	Zucker
20	ml	Rum
500	g	Zwetschken halbiert



Vorbereitung

- Eier trennen
- Milch, Dotter, Vanillezucker und Staubzucker miteinander verrühren
- Äpfel mit Zimtstange, Nelken und Zucker dünsten
- Zwetschken mit Rum und Zucker kurz kochen

Zubereitung

- Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen.
- Mehl dem Milchteig beimengen und glatt verrühren

Finalisierung

- Schnee mit Milchteig vermengen, mit Butter in einer Pfanne goldbraun backen und wenden
- Etwas Butter und 50g Zucker beifügen und nochmals wenden
- Nachdem der Zucker beginnt zu karamellisieren, wird der Teig zerrissen
- Mit den Zwetschken servieren

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinen
 Weichtiere