

# Kaiserschmarrn „Gusseisen Kollektion“

## Zutaten:

4 Eier, getrennt  
1 Prise Salz  
30 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
40 g Butter, zerlassen  
125 g Vollmilch  
140 g Weizenmehl Typ 550  
2 TL. Zitronenschale  
75 g Rosinen (über Nacht in Rum eingelegt,  
abgetropft, nach Gusto)

Butterschmalz zum Braten  
4 EL Zucker zum karamellisieren  
etwas Puderzucker



## Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Schmetterling einsetzen. Eiweiß und Salz in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 6 Min./Stufe 3.5 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen und Eischnee in eine Schüssel umfüllen.

Milch, Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 30 Sek./Stufe 4 mischen, währenddessen nach und nach die Eigelbe durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben.

Eischnee zugeben und vorsichtig unterheben.

Die Gusseiserne Bratpfanne (30 cm) auf dem Herd erhitzen. Butterschmalz in der Bratpfanne schmelzen, Teig einfließen lassen, mit Rosinen bestreuen und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten und danach die Pfanne für 15 Minuten in den Ofen geben.

Nun die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Kaiserschmarrn auf ein Brett geben. Mit 2 Gabeln in mundgerechte Stücke reißen. Pfanne erneut auf dem Herd erhitzen etwas Butterschmalz hineingeben und die Kaiserschmarrn-Stücke dazu geben und mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Auf die Temperatur achten, damit der Schmarrn nicht zu dunkel wird und der Zucker nicht bitter wird.

Vor dem Servieren kräftig mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Apfelmus oder ein Zwetschgenröster.

**Verwendete Produkte:** Gusseisenpfanne 30 cm, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN