

Dessert

Kaiserschmarrn mit Grant`n Marmelade

Zutaten:

4 St. Eigelb
4 St. Eiweiß
250 ml Milch
60 g Zucker
160 g Mehl
80 g Butter
3 cl Strohrum
0.25 St. Zitrone
30 g Rosinen
30 g Puderzucker
200 g Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eiklar mit 30g Zucker steif schlagen. Dann die Eigelb ebenfalls 30g Zucker und Zitronenabrieb cremig rühren. Mehl abwechselnd mit der Milch in die Eigelbe rühren damit ein sähmiger Teig entsteht. Ein Schuss Rum und zum Schluss den Eischnee unter die Masse heben. In einer erhitzten Pfanne Butter aufschäumen lassen und den Teig 2-3 cm hoch hineinlaufen lassen. Rosinen einstreuen und kurz anbacken. Im Backofen bei 180°C ca. 4-5 Minuten goldbraun backen. Alternativ einen Deckel auf die Pfanne setzen und bei reduzierter Hitze auf der Herdplatte belassen. Pfannkuchen nun vierteln und wenden. Noch ein paar Butterflocken begeben, mit zwei Löffeln in Stücke zerreißen und vor dem Servieren mit reichlich Puderzucker bestreuen. Mit glatt gerührter Grant`n Marmelade servieren.