



KAISERSCHMARRN

für 4 Portionen

Zutaten

100 g Rosinen
5 EL Rum oder Cognac
6 Eigelb
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
1 EL, gehäuft Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
500 ml Milch
50 g Butter zerlasse
6 Eiweiß
4 TL Staubzucker
n. B. Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.

Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Anschließend die zerlassene Butter einrühren. Der Teig wird ziemlich dünnflüssig, das ist genau richtig so. Den Teig jetzt eine halbe Stunde ruhen lassen, danach nochmals gut durchschlagen. Dann das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein.

Den Dutch Oven bei 180°C ca. 10 Minuten vorheizen, nun auf indirekte Hitze einstellen und das Butterschmalz reingeben und erhitzen, dann den Teig ca. 2 cm hoch eingießen. Nach ca. 5 Minuten die Rosinen einstreuen. Nun geduldig sein und anbacken, bis der Teig oben leicht stockt. Nun die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen und mit 2 TL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Auf Tellern anrichten und servieren.