

MEIN LIEBLINGSESSERT REZEPT

➔ KAISERSCHMARRN MIT TONKABOHNEN

- ZUTATEN:
- ➔ 100g Zucker
 - ➔ 125g Mehl
 - ➔ 5g Backpulver
 - ➔ 2g Salz
 - ➔ etwas Zitronenabrieb
 - ➔ 1 x Tonkabohne
 - ➔ 250g Sahne
 - ➔ 10 Stk. Eier

 - ➔ Rum
 - ➔ Puderzucker
 - ➔ Zucker
 - ➔ Rum-Rosinen
 - ➔ Butter
 - ➔ Apfelmus oder
Zwetschgenkompott

KAISERSCHMARRN MIT TONKABOHNE

ZUBEREITUNG:

1. Zucker, Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenabrieb zusammen in eine Schüssel abwiegen
2. Eine Tonkabohne mit einer feinen Reibe (Zitronen oder Muskatreibe) reiben und dazu geben
3. Mit einem Schneebesen vermengen
4. Anschließend die Sahne zugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind
5. Dann die Eier zugeben und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Masse ziehen
6. 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig darin auf mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel einseitig goldbraun ausbacken
7. Optional Rumrosinen zugeben
8. Den Kaiserschmarrn im Ganzen wenden und bei geschlossenem Deckel durchgaren, anschließend mit 3 EL Rum ablöschen
9. Die Oberseite etwas mit Zucker bestreuen und nochmals wenden
10. Während der Kaiserschmarrn karamellisiert, wird er in kleine Stückchen zerteilt
11. Mit Puderzucker bestreuen & mit Apfelmus servieren