



Desserten

Kaiserschmarrn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel kristalsuiker (+ extra)
50 gram ongezoeten boter
2 eetlepels poedersuiker
5 eetlepels rum (bruine)
10 gram vanillesuiker
100 gram rozijnen
500 milliliters melk
250 gram bloem
6 eieren
snuifje zout

Bereidingswijze

Week de rozijnen 30 minuten in de rum.

Scheid de eieren, klop de eiwitten en zet opzij. Klop de dooiers op met de kristalsuiker, vanille, suiker, zout, bloem en melk tot een egale massa. Spatel het opgeklopte eiwit zachtjes door het beslag.

Verhit op een middelhoog vuurtje wat boter in een pan en voeg het volledige beslag toe. Bak gedurende 8 minuten, tot de onderkant gestolt is.

Verdeel de rozijnen over het beslag. Verdeel de pannenkoek met de spatel in vier delen en draai ieder deel om in de pan. Bak nog enkele minuten tot de onderkant goudbruin is. Snij met de spatel de stukken pannenkoek in kleinere stukjes.

Verdeel nog wat kristalsuiker en een klontje boter over de stukjes. Bak nog enkele minuten tot de stukjes karamelliseren. Verdeel over een bord en bestrooi met poedersuiker.

