

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

Zutaten

120 g	Mehl
250 ml	Milch
4	Eigelb
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
40 g	braune Butter
4	Eiweiß und Prise Salz
60 g	Zucker
40 g	Butter
etwas	Vanilleextrakt

Zubereitung

Für den Schmarrn das Mehl mit der Milch glatt rühren. Die Eigelbe, das Vanillemark, die Zitronenschale und die braune Butter unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz cremig schlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und zu einem festen Schnee weiterschlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Den Backofengrill einschalten. In ofenfesten Pfannen jeweils 1 TL Butter bei milder Hitze zerlassen. Den Kaiserschmarren Teig in den Pfannen verteilen und die Unterseite etwa 2 Minuten hell bräunen. Der Kaiserschmarren in den Pfannen nacheinander unter dem Backofengrill auf der untersten Schiene 3 Minuten goldbraun backen.

Der Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Butter mit dem restlichen Zucker hinzufügen und den Kaiserschmarren in den Pfannen unter Rühren auf dem Herd bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Puderzucker bestäuben.