

#dorfergenuss für daheim

Kaiserschmarren

Österreichischer Dessertraum

Zutaten für 2 große Portionen:

200 g glattes Mehl
30 g Zucker
300 ml Milch
4 Eier
40 g Butter
30 g Rosinen, wer will
eine Prise Salz
eine Prise Vanillezucker
2 cl Rum, wer will

Zubereitung:

10 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

Mehl langsam unterheben und einrühren. Die halbe Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, Rosinen einstreuen und auf beiden Seiten zugedeckt anbacken. Anschließend den Teig in Stücke zerreißen, restliche Butter und Zucker hinzugeben. Für alle Rum-Liebhaber wird jetzt der Schmarren flamiert, Rum in die heiße Pfanne gießen und anzünden - BITTE VORSICHT!.



Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über Euer Feedback

oder poste dein Ergebniss zB auf Instagram und markier uns mit @hotel.dorfer #dorfergenuss

