

Kaiserschmarrn bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Rosinen, 6 Esslöffel Rum, 500 gr entsteinte Sauerkirschen, 0,25 l Weißwein, 12 Eier, 120 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 unbehandelte Zitrone, 8 Esslöffel Sahne, 120 gr Mehl, 100 gr Butter, 100 gr Zucker.

Die Vorbereitungen:

Die Rosinen über Nacht im Rum ziehen lassen.

Die Kirschen mit Zucker im Weißwein blanchieren.

Aus den Eiern, Zucker (erste Menge), Salz, abgeriebener Zitronenschale, Sahne und zum Schluss das Mehl einen Teig rühren. 30 Minuten ausquellen lassen.

Die Zubereitung:

In einer großen Pfanne Butter schmelzen, den Teig darin backen, zwischendurch mit zwei Gabeln grob zerzupfen. Gleichzeitig Butter (zweite Menge) und Zucker (zweite Menge) karamellisieren und dann die abgetropften Kirschen und die Rosinen hinzufügen, mit dem Saft ablöschen und auf dem Kaiserschmarrn anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.