

Kaiserschmarrn mit Sahne, Zimt und Zucker

Für zwei Personen

175 ml Milch	125 g Mehl	2 Eier
20 g weiche Butter	1 EL Rum	2 EL Zucker
1 Zitrone	200 ml Sahne	2 EL Mandelstifte
2 EL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	1 TL Backpulver
Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, Milch, Mehl und Rum unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, nach und nach den Zucker zugeben, Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Sahne mit Zimtpulver und Vanillezucker abschmecken und mit einem Handrührgerät steifschlagen.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Teig einfüllen, glattstreichen und mit Zucker und Mandelstiften bestreuen. Vorsichtig auf der Herdplatte garen lassen, damit der Schmarrn von unten nicht zu schnell durchgart. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten goldbraun backen.

Den Kaiserschmarrn dem Ofen nehmen, in grobe Stücke teilen, mit Zimt und Zucker bestreuen und zusammen mit der Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 08. Dezember 2015