

Rezept

Aus der Sendung:

“Hit auf Hit - In Tirol”

Eine Schlagerreise mit Leonard und seinen Gästen

Webseite: <http://hit-auf-hit.de>

Video: <http://hit-auf-hit.de/rezpte.php>



Kaiserschmarrn

Zutaten :

150 g Mehl
375 ml Milch
4 Eier
30 g Zucker
100 g Rosinen
50 g Butter
etwas Salz
2 EL Rum
Puderzucker



Das Mehl langsam in die Milch einrühren, den Zucker und ein wenig Salz dazu geben. Dann die Eier dazu schlagen und alles mit dem Schneebesen schaumig rühren bis es eine cremige Masse ergibt.

(Eine Variante ist auch, das Eiweiß steif zu schlagen und unter den Teig zu heben.)
In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen, die Rosinen dazu geben und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Den Teig dann grob zerreißen - jetzt kann man je nach Bedarf die 2 Esslöffel Rum dazu geben (möglich ist auch, die Rosinen vorher im Rum einzulegen). Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Als Beilage Zwetschkenröster oder Kompott

Das Hit auf Hit Team wünscht Ihnen: Guten Appetit!