

Kaiserschmarrn

Für 2 Portionen

1 EL Vanillezucker	Salz	1 Zitrone, unbehandelt
60 ml Milch	1 EL Rum	30 g Mehl
20 g weiche Butter	2 EL Zucker	1 EL Mandelblätter

Die Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers dick-schaumig aufschlagen. Milch, Rum und Mehl unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker zugeben und steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Teig einfüllen, glatt streichen und mit Zucker und Mandelstiften bestreuen. Nur kurz auf der Herdplatte garen lassen, damit der Schmarrn von unten nicht zu schnell durchgart. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, in grobe Stücke teilen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Steffen Henssler am 27. September 2012