

# Kaiserschmarrn



## Ingrediënten voor 4 porties:

- 6 eieren
- 350-400 ml melk
- 180-200 gram bloem
- 3 eetlepels kristalsuiker
- 2 eetlepels rozijnen
- Poedersuiker en kaneel om te besprenkelen
- 1 pakje vanillesuiker
- Shot van rum
- Wat citroenschil
- Snufje zout
- 50 gram boter
- 1 eetlepel botervlokken en kristalsuiker om te karamelliseren

---

Doe uw schort om en u bent klaar om te beginnen.

## Vorbereiding:

Doe de rozijnen en rum in een kom en laat ongeveer 15 minuten staan. Scheid vervolgens de eieren en doe de eidooiers in een kom, voeg melk toe en breng op smaak met een beetje geraspte citroenschil en vanillesuiker en maak het met de bloem tot een glad deeg.

Klop het eiwit los met kristalsuiker en een snufje zout tot een stevig eiwit en spatel erdoor. Verwarm nu de oven voor op 180°.

Laat de boter schuimen in een pan met antiaanbaklaag. Giet het beslag erbij en verdeel na 1-2 minuten de uitgelekte rozijnen erover.

Bak de onderkant lichtbruin, keer om met een spatel en bak 6-8 minuten in de voorverwarmde oven. Scheur nu de Kaiserschmarrn met twee vorken in kleine stukjes en serveer op een bord.

En last but not least: geniet van heerlijke Kaiserschmarrn!

---

### TIP

Verdeel de kristalsuiker over de Kaiserschmarren en laat deze karamelliseren in de oven