

Zutaten für 4 Personen:

8 Eiweiß Gr. M + Prise Salz + 2 EL Zucker (=30 g)
8 Eigelbe Gr. M + etwas Vanille + 2 EL Zucker (=30 g)
400 ml Milch
250 g Mehl glatt (in Ö Typ W480, in D 405er)

Außerdem:

150 g Rosinen + etwas Rumaroma + Wasser
ca. 100 g Butter zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

- 1) Gebt die Rosinen in eine Schüssel, zusammen mit dem Rumaroma, und übergießt sie mit heißem Wasser. Lasst sie stehen, bis der Teig vorbereitet ist. Gebt das Eiweiß (auf Zimmertemp.) in eine saubere Schüssel. Fügt das Salz hinzu und mixt, bis die Masse schaumig ist. Dann gebt ihr nach und nach den Zucker dazu und mixt weiter, bis ihr einen stabilen Eischnee habt.
- 2) Mixt Eigelbe, Vanille und Zucker cremig. Rührt nach und nach die Milch ein und siebt das Mehl hinein.
- 3) Verteilt die Eigelbmasse über dem Eischnee oder gebt den Eischnee portionsweise zur Eigelbmasse dazu und hebt sie unter. Wichtig: nicht zu fest und schnell rühren, damit das Volumen im Teig erhalten bleibt.
- 4) Seiht die Rosinen ab. Erhitzt eine beschichtete Pfanne und verteilt darin ein kleines Stück Butter. Reduziert die Hitze. Bei mir ist das Stufe 7 von 9. Füllt die Masse ein (nicht zu viel und nicht ganz bis zum Rand – siehe Video). Verteilt über der Masse ein paar Rosinen.
- 5) Backt den „Riesenpfannkuchen“ so lange, bis er von unten eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Dann teilt ihr ihn auf mehrere Stücke auf und wendet diese. Wartet wieder ein paar Minuten und ihr könnt ihn mit einem Pfannenwender in Stücke reißen. Alle nochmals kurz wenden und anrichten. Den lauwarmen Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit Zwetschgenröster und/oder Apfelmus servieren. Guten Appetit!

Sastojci za 4 osobe:

8 bjelanaca, veličina M + prstohvat soli + 2 kašike šećera (30 g)
8 žumanaca, veličina M + malo vanilije + 2 kašike šećera (30 g)
400 ml mlijeka
250 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)

Također:

150 g grožđica + malo arome ruma + voda
ca. 100 g maslaca za prženje
šećer u prahu za posipanje



Priprema:

- 1) Stavite grožđice u zdjelu zajedno s aromom ruma i prelijte ih vrućom vodom. Ostavite ih sa strane, dok ne pripremite tijesto. Bjelanca sobne temperature stavite u čistu posudu. Dodajte prstohvat soli i miksajte dok smjesa ne postane pjenasta. Zatim postepeno dodajte šećer i nastavite miksati dok ne dobijete čvrst snijeg.
- 2) Umutite žumanca, vaniliju i šećer dok ne dobijete kremastu smjesu. Postepeno dodajte mlijeko i prosijte brašno preko smjese pa umiješajte.
- 3) Smjesu sa žumancima prelijte preko snijega od bjelanaca ili postepeno dodajte snijeg u smjesu sa žumancima – sve lagano miješajte, dok se smjese ne sjedine. Važno: miješajte polako kako biste sačuvali zrak u tijestu.
- 4) Ocijedite grožđice. Zagrijte tavu i otopite komadić maslaca. Smanjite vatru (kod mene stepen 7 od 9). Ulijte smjesu u tavu (ne previše i ne do rubova – pogledajte video) i pospite grožđicama.
- 5) Pecite „veliku palačinku“ dok donji dio ne postane zlatnožut. Zatim je podijelite na nekoliko dijelova i okrenite. Sačekajte još par minuta i viljuškom je iskomadajte. Sve komade kratko okrenite u tavi pa servirajte. Poslužite topao, posut sa šećerom u prahu, uz „Röster“ ili kašu od jabuka. Prijatno!