

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Kaiserschmarrn Mit Soße

Stichworte: Mehlspeisen, Österreich

100 g	Mehl	1	Essl. Butter
1/4 Liter	Milch		Puderzucker
4	Essl. Süsse Sahne		Zerlassene Butter
4	Essl. Rosinen - etwas Rum	1	Pack. Gefr. gemischte Früchte
30 g	Zucker		- (300 g)
4	Eier		Beschichtete Pfanne
1	Vanilleschote		

Mehl mit Milch, Sahne, Mark einer Vanilleschote, Zucker und 4 Eigelb verrühren - etwas stehen lassen. Dann Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben.

Butter (3 EL) in einer Pfanne zerlassen - Masse hineingeben -Rosinen (über Nacht in etwas Rum eingeweicht) untermischen und in den 200 Grad heißen Backofen geben.

Während der Backzeit (15-20 Min.) den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln leicht zerreißen und die Stücke einmal wenden.

Fürs Früchtepüree die gefrorenen Früchte (aufgetaut - logisch!) mit dem Stabmixer und etwas Zucker pürieren.

Wie folgt servieren: Etwas Früchtepüree auf einen Teller geben - Kaiserschmarrnstücke dazu - etwas zerlassene Butter und viel Puderzucker darüber.

Dazu Prosecco, Sekt oder Champus.