

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn Mit Frischen Früchten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen, Süßspeise

2	Essl. Rosinen, ungeschwefelte	1/4 Liter	Milch
2	Essl. Rum, eventuell	160 g	Dinkel, Weizen oder
3	Eiweiß		-Buchweizen
3	Eigelb	1/2 Teel.	Vanille, gemahlene
1	Prise Salz	500 g	Kirschen, Aprikosen,
20 g	Honig		-Pfirsiche oder Banane

Zum Braten:

2 Essl. Butter, gehäufte

Die Rosinen in eine Tasse geben, mit kochendem Wasser überbrühen, einige Minuten ziehen lassen, dann abgießen. Mit dem Rum übergießen und aufquellen lassen oder, wenn Sie den Rum weglassen wollen, im Wasser quellen lassen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. In einer Rührschüssel die Eigelbe mit dem Honig, der Milch und dem Mehl verrühren. 15 Minuten quellen lassen.

Inzwischen die Früchte waschen, trocken tupfen und entsteinen oder die Bananen schälen. Die Früchte gegebenenfalls klein schneiden.

Den Eischnee auf die Teigmasse geben und vorsichtig unterheben.

Möglichst in 2 Pfannen gleichzeitig die Butter aufschäumen lassen. Den Teig hineingießen. Die eingeweichten Rosinen und die Hälfte der Früchte darauf verteilen. Die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten backen, dabei die Pfanne mehrfach rütteln. Dann die Pfannkuchen mit 2 Gabeln in Stücke zerteilen. Den Herd abschalten und den Kaiserschmarrn zugedeckt 1-2 Minuten auf der noch warmen Platte ziehen lassen.

Den Kaiserschmarrn anrichten und mit den restlichen frischen Früchtenbestreuen.