



How to KAISERSCHMARRN.

What you need:

Für 2 Personen

- 250g Sauerrahm
- 100g glattes Mehl
- 2 Dotter
- 1 Ei
- Zitronenschale
- Orangenschale
- ½ Vanilleschote
- 120g Eiweiß
- 60g Zucker



Rezept von Stefan Griessler
Küchenchef Poststube 1327

How it's done:

Mix & Prep

Sauerrahm mit Mehl verrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Zitronen- und Orangenschale sowie das Mark der Vanilleschote unterheben. Dotter und Ei mischen und vorsichtig einrühren. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und behutsam unterheben. Nach Wunsch Rosinen dazugeben.

Bake & Caramelize

Die Masse in eine gebutterte Pfanne füllen und bei 160 °C etwa 20 Minuten backen.

Anschließend den Teig in Stücke teilen und in einer Pfanne mit Zucker leicht karamellisieren.

Serve & Enjoy

Mit Kompott, Röster oder Apfelmus servieren und jeden Bissen genießen!