

Mit freundlicher Unterstützung vom



RINDER
MARKT
HALLE
St. Pauli

SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS
AB 12 UHR
in unserer Marktküche



Oliver
Trific

© Malte Plutat



© Uta Gleiser

Olivers Rezept für

KAISERSCHMARRN

KAISERSCHMARRN



Zutaten

- 40 g Rosinen
- 3 EL dunkler Rum oder Orangensaft
- 70 g Mehl
- 120 ml Milch
- Salz
- 2 Eier
- 15 g Zucker plus Zucker zum Karamellisieren
- 3 EL Butter
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Rosinen mindestens eine Stunde im Rum oder Orangensaft einweichen.
2. Mehl, Milch und 1 Prise Salz verrühren. Eier trennen. Eigelb mit 15 g Zucker unter den Teig rühren.
3. Eiweiß steif schlagen. Zuerst ein Drittel des Eischnees unter den Teig rühren, anschließend den Rest vorsichtig mit einem Gummispatel oder Kochlöffel unterheben.
4. Die Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Teig darin verteilen, die eingeweichten Rosinen darüber geben.
5. Abgedeckt 3–4 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Auf einen Teller gleiten lassen, wenden und 3–4 Minuten backen. Zucker nach Geschmack (1–2 EL) und die restliche Butter in kleinen Stücken auf den Pfannkuchen verteilen. Nun den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in der Pfanne in Stücke reißen und die Pfannkuchenstücke leicht karamellisieren.
6. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp: Das Braten in der Pfanne erfordert einen sehr gleichmäßigen Herd und etwas Übung. Man kann den Pfannkuchen auch im Backofen bei etwa 200 Grad 7–8 Minuten backen, wenden und dann mit dem Zerreißen und Karamellisieren fortfahren.

