

Kaiserschmarren (2 Portionen als Hauptspeise)

Zutaten

30g Rosinen
10ml Rum
2 Eier (gross)
80g Rohrzucker
8g Vanillezucker
Prise Salz
240ml Buttermilch
120g Dinkelmehl
1EL Zucker mit Zimt



Zubereitung (Dauer: ca. 30 Minuten)

Rosinen sehr heiss waschen, mit dem Rum vermischen und einige Zeit stehen lassen.
Eier trennen. Das Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen (fest und cremig).

Dotter mit Vanillezucker und Salz etwas aufschlagen, 2/3 der Buttermilch sowie den Rum von den Rosinen dazu mischen und mit dem Mehl glattrühren.

Die restliche Buttermilch einrühren und den Schnee einmelieren.

Backrohr vorheizen auf **185°C**

Den Kaiserschmarren am Besten in 2 Durchgängen zubereiten: In einer beschichteten Pfanne (mit dem Ölsprüher) etwas neutrales Öl (Sonnenblumenöl) verteilen, nicht sehr stark erhitzen, die Hälfte der Masse einfüllen, mit Rosinen bestreuen und bei mässiger Hitze anbacken bis sich der Teig von der Form lösen lässt.

Die Masse wenden, auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen und in unregelmässige mundgerechte Stücke zerreißen. In ein flaches feuerfestes Gefäss geben, mit Öl besprühen und mit einem Teil des Zimtzuckers bestreuen, im Backrohr fertigbacken, während unterdessen die zweite Portion in der Pfanne zubereitet wird (Zimtzucker am Ende unterrühren und karamellisieren).

Beide Portionen vermischen, auf Tellern anrichten und (evtl. mit Staubzucker bestreut) servieren, dazu Preiselbeeren, Zwetschgenröster oder Kompott servieren - sehr gut: Weichseln, Birnen

Palatschinken (2 Portionen):

Zutaten

450ml Leichtmilch
2 Eier (gross)
Prise Salz
180g Dinkelmehl

Zubereitung

Eier und Salz mit der Milch vermischen,
Mehl dazugeben, gut verrühren.

10 Minuten stehen lassen, dann Palatschinken backen.