

Kaiserschmarrn

mit Rumfrüchten



**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:
FÜR DEN SCHMARRN:**

- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 30 g Zucker
- 150 ml Milch
- 3 EL Butter
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

**FÜR DIE RUMFRÜCHTE
(AM VORTAG VORBEREITEN):**

- 1 Orange (heiß gewaschen)
- 200 g Sultaninen
- 300 ml Rum

ZUM GARNIEREN:

- Apfelmus
- Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Etwas von der Orangenschale raspeln und den Saft auspressen – beides zusammen mit Rum und Sultaninen in einen Topf geben, aufkochen und anschließend über Nacht ziehen lassen.
2. Für den Kaiserschmarrn am nächsten Tag den Backofen auf 170° C Umluft vorheizen.
3. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen – dabei den Zucker langsam dazugeben.
4. Anschließend die Eigelbe mit Milch, Zimt und Mehl zu einem glatten Teig verrühren – danach behutsam den Eischnee unterheben.
5. Nun die Butter in einer großen, ofen-festen Pfanne erhitzen und die Teigmasse komplett hineingeben – für 2 Minuten auf der Kochstelle backen, danach für 10-15 Minuten im Ofen goldbraun backen.
6. Danach vorsichtig aus dem Ofen holen und mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen – mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit Apfelmus und Rumrosinen servieren.