

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Kaiserschmarra für ein allei **(Kaiserschmarren für 1 Person als Hauptgang)**

- 75 g Kuchenmehl
- 110g Vollmilch
- 3 Eigelb
- 1 kleine Prise Salz
- 5g flüssige Butter
- 15g Butterschmalz
- eine kleine Hand Rosinen
- 1 EL Kristallzucker
- etwas Puderzucker

Aus Mehl, Milch, Eigelb und Butter einen glatten Teig herstellen und eine kleine Prise Salz zufügen. In einer Pfanne mit ca. 28 cm Durchmesser 15g Butterschmalz erhitzen.

Das Eiweiß schlagen bis es in der Schüssel hält, aber nicht weiter! Jetzt einen kleinen Teil Eiweiß dem Grundteig zufügen und vermischen. Das restliche Eiweiß nun vorsichtig unter den Grundteig heben. Die Masse in die heiße Pfanne geben und mit einer kleinen Hand voll Rosinen nach belieben bestreuen. Jetzt im Backofen unter dem Grill auf dem untersten Rost von oben her langsam bräunen lassen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraune Farbe nehmen lassen. Herausnehmen und in der Pfanne mit zwei Gabeln in gleichmäßige Stücke reißen. Jetzt noch mit Kristallzucker bestreuen und auf mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Auf einem Teller anrichten und mit viel Puderzucker bestäuben.

Dazu genießen Sie am besten Apfelmus, Preiselbeer-Apfelkompott oder Zwetschkenröster.



Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at