



Kaiserschmarrn

Luchtige Oostenrijkse pannenkoekenklassieker in stukken gescheurd, met rozijnen en poedersuiker. Traditioneel geserveerd met pruimencompote of appelmoes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Dessert

Ingrediënten

- 6 eieren
- 250 g bloem
- 300 ml volle melk
- 2 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- een snufje zout
- 60 g rozijnen
- 60 g boter
- 3 el poedersuiker

300 g pruimencompote of appelmoes

Bereidingswijze

1. Splits de eieren. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf in een vetvrije kom.
2. Meng de eierdooiers met de suiker, de vanillesuiker, de bloem en de melk tot een glad beslag. Spatel vervolgens het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag.
3. Smelt de helft van de boter in een grote, brede pan op middelhoog vuur. Giet het beslag erin en strooi de rozijnen erover. Bak ongeveer 4 minuten tot de onderkant goudbruin is.
4. Verdeel de koek met een spatel in vier grote stukken en keer elk stuk om. Bak de andere kant eveneens goudbruin.
5. Scheur de pannenkoek met twee vorken in grove, onregelmatige stukken. Voeg de resterende boter toe en bak nog 3 minuten, regelmatig omscheppend, tot de randjes lichtjes karamelliseren.
6. Bestrooi royaal met poedersuiker en dien onmiddellijk op, samen met de pruimencompote of appelmoes.

Tip

Zorg ervoor dat de kom en de garde volledig vetvrij zijn voor u de eiwitten stijfklopt, anders krijgt u niet het gewenste volume. Hoe luchtiger het eiwit, hoe lichter de Kaiserschmarrn.

Lekker met

Pruimencompote of appelmoes

Dranktip

Een glas ijskoude melk of een kop sterke zwarte koffie past uitstekend bij dit zoete gerecht.