



Gebrüder Winkler

Winklers „Weltklasse“-Kaiserschmarren



*Temperatur*

heiß

*Zutaten für die Rumrosinen*

- 100 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 100 g Rosinen
- 20 g Rum (80 % Alk.)

*Zutaten für den Kaiserschmarrn*

- 8 EL Mehl (ca. 130g)
- 320 ml Milch
- Prise Salz
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 8 Eier
- Butter zum Braten
- Zucker zum Karamellisieren

*Zubereitung der Rumrosinen*

1. Wasser mit Zucker aufkochen, Rosinen zugeben und einmal aufstoßen lassen.
2. Rum zugeben.

*Zubereitung des Kaiserschmarrns*

1. Mehl und Milch & eine Prise Salz mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Eier behutsam in den Teig einrühren (über den Schneebesen drüber schlagen und nur kurz unterrühren!).
3. Großzügig Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig ca. 1 cm dick in die Pfanne gießen. Rosinen (ohne Flüssigkeit) in den Teig streuen. Wenn der Teig auf der Unterseite eine goldgelbe Farbe angenommen hat, mit einer Spachtel kreuzförmig vierteln und die Teig-Viertel in der Pfanne wenden.
4. Oberfläche mit etwas Kristallzucker und Vanillezucker bestreuen (soll im Ofen schön karamellisieren!) und für ca. 5 - 7 Minuten bei 250 Grad (möglichst starke Oberhitze!) in den Ofen schieben.
5. Wenn der Teig schön aufgegangen und durchgebacken ist, den Schmarrn mit zwei Löffeln zerreißen. Mit etwas Staubzucker bestreut servieren.

**Winkler's TIPP:** Dazu empfehlen wir **Apfelmus!**