

Altbaerlis Kaiserschmarrn

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

130 g	Mehl	250 ml	Milch
1 EL	Vanillezucker	1	Prise Salz
4	Eigelb	4	Eiweiß
80 g	Zucker	50 g	Butter
50 g	Sultaninen	200 g	Erdbeeren
200 ml	Sahne		Cognac

Zubereitung

Altbaerlis Kaiserschmarrn

Mehl mit Milch, Eigelben und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Das Eiweiß mit dem Vanillezucker und 50 g Zucker fest schlagen und dann in den Teig unterheben, den Backofen auf 200°C vorheizen und den Teig, in einer eingefetteten Auflaufform, für 15 Minuten backen.

Die Sultaninen in einer Pfanne mit etwas Wasser und Cognac köcheln lassen.

Den Teig aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und Sultaninen darüber streuen.

Danach nochmals für 5 Minuten bei 200°C in den Backofen geben.

In eine separate Pfanne den restlichen Zucker zusammen mit der Butter und der Sahne geben und kurz aufkochen lassen.

Den Kaiserschmarrn zusammen mit der Erdbeersoße und den Erdbeeren servieren.