

Kaiserschmarrn nach Lafer

Zutaten für 4 Personen

200 ml	Milch
120g	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Saure Sahne
4	Eiweiß
80g	Zucker
4	Eigelb
2	Eier
50g	Butterschmalz
50g	Butterflocken

Zubereitung

Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 220°C vorheizen. Milch, Mehl und Salz mit einem Schneebesen glattrühren. Anschließend die saure Sahne untermischen. Eiweiße zusammen mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen und zusammen mit den Eigelben und dem Ei vorsichtig unter den Teig mischen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen. Teig hineingießen und zugedeckt im Ofen etwa 15 Minuten backen. Den Schmarrn grob in Stücke zerteilen, mit dem restlichen Zucker und den Butterflocken bestreuen. Alles gut mischen, so dass der Kaiserschmarrn karamellisiert.

Dazu passt Apfelmuß oder Zwetschgenröster.