

# Flambierter Kaiserschmarrn *Mingarella*

BY HOFBRÄUKELLER

Arbeitszeit	ca. 20 min
Backzeit	ca. 10 min
Gesamtzeit	ca. 20 min
Schwierigkeitsgrad	leicht

Portionen für 4 Personen

Nährwertangaben pro Person:

550 kcal | 21 g Eiweiß | 22 g Fett | 63 g KH |  
12 g Zucker | 1 g Ballaststoffe | 260 mg Natrium

## Zutaten

40 g	Rosinen
	Cointreau
250 g	Mehl
6	Eigelb
6	Eiweiß
300 ml	Milch
	Salz
3 Pck.	Vanillezucker
50 g	Butter
	Puderzucker
	Apfelmus

## Back ma's

1. Die Rosinen in etwas Cointreau einlegen.
2. Die sechs Eiweiße in eine Schüssel geben und zu festem Eischnee schlagen.
3. In einer anderen Schüssel Mehl, Eigelb, Milch, Vanillezucker und eine Prise Salz zu einer glatten Masse rühren.
4. Den Eischnee unter den Teig heben.
5. Die Butter in zwei Pfannen erhitzen und jeweils die Hälfte des Teiges einfließen lassen.
6. Die eingelegten Rosinen darüberstreuen.
7. Von beiden Seiten backen, bis der Kaiserschmarrn goldbraun ist und mithilfe eines Pfannenwenders in kleine Stücke zerteilen.
  - Mingarellas Tipp: Alternativ kann der Kaiserschmarrn auch im Backofen bei mittlerer Hitze gebacken werden.
8. Mit Zucker bestreuen & Pfanne schwenken, um den Zucker karamellisieren zu lassen.
9. 3 Esslöffel Cointreau über den fertig gebackenen Kaiserschmarrn geben und leicht flambieren.

Den flambierten Kaiserschmarrn anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

*An Guadn!*

