Kaiserschmarrn



Ingredienser

2 ss rosiner
4 ss rom (kan sløyfes, se tips)
4 egg
4 ss sukker
1 ts vaniljesukker
1 liten klype salt
5 dl melk
3 dl hvetemel

Til steking:
30 g smør

Pynt:
2 ss melis

Fremgangsmåte

Legg rosinene i rom og la blandingen stå i romtemperatur i minst 30 minutter.

Skill eggene. Pisk sammen eggeplommer, sukker og vaniljesukker. Bland i hvetemel og halvparten av melken. Rør til en klumpfri røre. Bland i resten av melken og rosinene. Stivpisk eggehvitene med en liten klype salt. Vend det hvite skummet forsiktig inn i røren.

Smelt smøret i en stekepanne som er ca 24-26 cm i diameter. Ha deigen i pannen og la pannekaken steke på middels varme i ca 5 minutter slik at den blir gyllenbrun på undersiden. Overflaten skal fortsatt være dekket med litt flytende deig. Del så

pannenkaken opp i fire deler. Vend hver del og stek på den andre siden i ca 3-5 minutter. Del så opp pannekaken i mindre biter (bruk gaffel og kniv eller stekespaden til dette). La de små bitene steke videre i ca 1 minutt.

Serveres nystekt med melisdryss!

Tips

Det er ikke noe problem å sløyfe romen hvis du vil. Det er da bare å tilsette rosinene som de er.

Pass på at du ikke bruker for sterk varme på stekeplaten, ellers vil pannekaken bli brent på undersiden. "Kaiserschmarrn" skal være gjennomstekt, men ikke overstekt!

"Kaiserschmarrn" er populært å servere sammen med plommesyltetøy!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kaiserschmarrn