Nah&Frisch



Lukas Lepsic | Professional

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Mohneis

Hauptspeise | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **30 min.**

Mehl mit Milch, Vanille, Salz, Zitronen- und Orangenschale glattrühren. 4 Eier als Ganzes in die Masse schlagen. Nur 3 – 4 Mal vorsichtig durchrühren. Es soll keine glatte Masse sein. Pfanne mit 1 EL Butter leicht erhitzen.

Schmarrn in die Pfanne geben. Leicht anbacken. Dann Rosinen draufstreuen. Bei 180 Grad 15 Min. in den Ofen stellen.

Für das Eis die Milch mit dem Obers erhitzen. Dotter und Zucker schaumig schlagen und dann alles miteinander vermischen und zur Rose abziehen. 24 Stunden lang frieren.

Mohneis anrichten. Kaiserschmarrn aus der Pfanne nehmen, zerreißen und mit Staubzucker zuckern und servieren.

Zutaten

Kaiserschmarren

- 4 Eier
- 75 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1 EL Rumrosinen
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- Salz, Staubzucker
- Zitronen- und Orangenschale

Mohneis

- 250 ml Milch
- 250 ml Obers
- 6 Dotter
- 125 g Zucker
- 100 g gerösteter Mohn
- Salz, Rum, Vanille