

KUCHENGLÜCK

Kaiserschmarrn



ZUTATEN

Für den Teig:

200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

30 g Zucker

1 Prise Salz

4 Stk. Ei (Gr. M)

300 g Milch

Butter zum Backen

Sonstige:

30 g Rosinen

Rum o. Calvados

Puderzucker zum Bestreuen

Pflaumenkompott oder Apfelmus



ZUBEREITUNG

1. 30 g Rosinen in etwas Rum oder Calvados einlegen. Am besten über Nacht stehen lassen (es geht natürlich auch ohne Alkohol).
2. Eier trennen.
3. **200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 30 g Zucker, Salz, 4 Eigelb und 300 g Milch glattrühren.
4. Das Eiweiß mit etwas Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.
5. Butter in einer flachen Pfanne erhitzen und Teig etwa fingerdick eingießen, ein paar Rosinen darauf verteilen und mit einem Deckel zudecken.
6. Wenn der Kaiserschmarrn stabil ist in der Pfanne wenden und offen ausbacken.
7. Am Ende der Backzeit mit 2 Gabeln oder Löffeln in Stücke reißen und noch kurz dämpfen lassen.
8. Warm mit dem gewünschten Obst garnieren, mit Puderzucker überstauben und servieren.
9. Die Stückzahl ist abhängig von der Pfannengröße.

