

Kaiserschmarrn

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



Zutaten

100 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
160 g	Milch (oder Sojamilch)
15 g	Kristallzucker
	etwas Vanillezucker
	etwas Rum
	Schale von einer Zitrone
3	Eidotter
	Rosinen nach Belieben
3	Eiweiß
5 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

Mehl, Milch, Zucker, Zitronenabrieb, Vanillezucker und etwas Rum verrühren, dann die Eidotter dazugeben. Eiweiß mit restlichem Kristallzucker und Salz steif schlagen und unter die Dottermasse heben. In einer Pfanne Butter erwärmen und den Teig eingießen. Rosinen einstreuen und nach kurzem anbacken bei niedriger Hitze im Salamander oder Backofen bei ca. 160°C backen. Erst zerstückeln wenn der gesamte Teig fest ist, danach etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Backtemperatur: 160 °C
im vorheizten Rohr