



Benötigte Zutaten

| | |
|---------|-----------------------------|
| g | Rosinen |
| 3 EL | Rum |
| 1 | Ei |
| 2 Stück | Eigelb |
| 60 g | Zucker |
| | Mark einer Vanilleschote |
| 200 g | Premium Schlagobers |
| 100 g | Vollmilchschokolade |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| | Staubzucker (zum Bestreuen) |

Geeister Kaiserschmarrn

von Kevin Buch von lawofbaking.com

Anleitung

1. Die Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum übergießen und stehen lassen.
2. Das Ei gemeinsam mit Eigelb, 40g Zucker und dem Mark der Vanilleschote hellcremig aufschlagen.
3. Die restlichen 20g Zucker in einer Pfanne oder einem kleinen Topf mit 2 EL Wasser bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.
4. Den Zuckersirup unter Rühren zur Eimasse geben. Danach weiterschlagen, bis die Masse wieder erkaltet ist.
5. Währenddessen das Schlagobers steif schlagen und den restlichen Rum von den Rosinen abgießen.
6. Schlagobers und Rosinen vorsichtig unter die Eimasse heben.
7. Eine 20x20 cm Backform dünn mit Öl bestreichen und mit Backpapier belegen.
8. Die Kaiserschmarrn-Masse ca. 1 cm hoch in die Backform streichen und für 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
9. Danach die Vollmilchschokolade über einem Wasserbad schmelzen und mit dem Sonnenblumenöl verrühren. Etwas abkühlen lassen.
10. Die Kaiserschmarrn-Masse kurz aus dem Gefrierschrank nehmen und dünn mit der Schokolade bestreichen.
11. Erneut für 30 min. einfrieren.
12. Zum Servieren den geeisten Kaiserschmarrn in kleine Stücke schneiden oder brechen und mit Staubzucker bestreuen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
lawofbaking.com