

POSTSTUBE

GASTLICHKEIT IN TRAUNKIRCHEN SEIT 1327

Rezept von Lukas Lepsic,
Küchenchef Poststube 1327 im Symposion Hotel Post Traunkirchen

KAISERSCHMARRN MIT RUMROSINEN UND MOHNEIS

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier

75 g Mehl

200 ml Milch

1 EL Rumrosinen

1 ausgekrazte Vanilleschote, Salz, Staubzucker, Zitronen- und Orangenschale

Mohn- oder Vanilleeis

Mehl mit Milch, Vanille, Salz, Orangenschale glatt rühren. Pfanne mit 1 EL Butter leicht erhitzen. 4 Eier als Ganzes reinschlagen. Nur 3 – 4 x vorsichtig durchrühren. Es soll keine glatte Masse sein.

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

Mohn- oder Vanilleeis anrichten. Kaiserschmarrn aus der Pfanne nehmen, zerreißen und mit Staubzucker ab zuckern und servieren.

