

Kaiserschmarrn (Pfanne mit Heißluft-Deckel)

ZUTATEN: 4 Personen
4 Eier (mittelgroß)
¼ l Milch (ca. 20 EL Milch)
4 gehäufte EL Mehl
1 Prise Salz
Rosinen in Rum getränkt
1 EL Butterschmalz
etwas zerlassene Butter

KOCHGESCHIRR:
Pfanne mit Heißluft-Deckel

ZUBEREITUNG:

1. Pfanne auf 2/3 der Hitze mit geschlossenem Deckel erwärmen (Dampfauslass offen)
2. aus Eiern, Milch, Mehl und Prise Salz einen glatten Teig herstellen (**Impulsschalter** der Mixpress!)
3. Butterschmalz in die Kuhn-Rikon Pfanne geben, schmelzen lassen und Teig hinzufügen
4. Rumrosinen gleichmäßig auf den Teig verteilen
5. mit Heißluft-Deckel schließen (Hitze etwas verringern, damit der Teig langsam durchstocken kann und der Boden nicht zu braun wird)
6. wenn der Teig fest ist, diesen mit einem großen Wender umdrehen

Jetzt ist wichtig:

7. 2-3 Minuten Deckel fest geschlossen halten (Hochzieheffekt). Der Teig hebt den Deckel hoch.
8. Nach dem Hochgehen des Teiges den Teig zerreißen
9. etwas flüssige Butter dazu geben und kurz durch mischen
10. Herd ausschalten und den Teig bei geschlossenem Deckel noch einmal 1-2 Minuten gehen lassen
11. Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren

Dazu schmeckt Zwetschgenröster, Apfelmus, Aprikosenmus o.ä.

Beachte: Heißluft-Deckel immer waagrecht von der Pfanne nehmen!