

Limburgse Kaiserschmarrn

Wie: Rik Aelfers
Smaak: Zoet
Bereidingstijd: 45 min (25 min )
Afwastijd: Medium
Kosten p.p.: € 3,94
Special thanks to: Alle wintersporters
Speciale benodigdheden: Oven + mixer
Serveersuggestie: Apfelkorn

Ingrediënten voor 5 personen:
260 g Meel
500 ml Melk
2 zakjes Vanillesuiker
1 mespuntje Zout
8 Eieren
100 g suiker
100 g rozijnen



Wat vindt Uw PromoCie:

Dit typische wintersportgerecht is een goede afvulling van de maag. Als volledig lunchgerecht, of als nagerecht komt dit gerecht het best tot zijn recht met wat appelmoes en ijs.

**Wist je dat: Rauwe Kaiserschmarrn
buikklachten kunnen veroorzaken?**

Bereiding:

1. Oven voorverwarmen op 200°C
2. Klop de meel, melk, vanillesuiker en zout in een beslagkom tot een glad beslag
3. Splits de eieren
4. Klop het eiwit in een vetvrije kom stijf
5. Klop ook de suiker door het eiwit heen
6. Voeg het suiker en het eiwit toe aan de rest van het beslag en roer het door tot een glad beslag
7. Vet een ovenschaal in en verdeel het beslag in de ovenschaal
8. Verdeel de rozijnen over het beslag
9. Zet de ovenschaal in de oven voor 15 minuten
10. Snijd de Kaiserschmarrn in 4 gelijke delen en draai deze om
11. Zet de ovenschaal weer in de oven voor 10 minuten
12. Deel de Kaiserschmarrn op in kleine delen en breng ze over in een koekenpan
13. Bakken tot ze bruin zijn
14. Serveren met appelmoes, bosbessenjam en poedersuiker
15. Jam Jam Jam

