

Kookboek/Kaiserschmarren

[Dessert](#) | [Receptenindex](#)

Kaiserschmarren is een zoet Oostenrijks gerecht. Het gerecht is een variant op de pannenkoek. Kaiserschmarren wordt veelal geserveerd met [appelmoes](#), cranberries of een [vruchtencompote](#).

Ingrediënten

Ingrediënten voor 1 persoon:

- 150g ([tarwe](#))bloem
- 3 eieren
- 1 eetlepel [suiker](#)
- 20 centiliter [melk](#)
- 40g ([room](#))boter
- 40g [rozijnen](#)
- 2 eetlepels [boter](#)
- 1 theelepel [poedersuiker](#)
- [zout](#)

Bereidingswijze

1. Scheid de eieren. (Bewaar zowel het eigeel als het eiwit.)
2. Klop de bloem, snufje zout, eigeel en melk tot een glad beslag en laat deze 30 minuten rusten. Eventueel kan een zakje vanillesuiker toegevoegd worden.
3. Klop tijdens het wachten de eiwitten.
4. Vermeng het geklopte eiwit met het deeg.
5. Verhit de boter in een pan en giet het deeg vingerdik in de pan.
6. Strooi de afgespoelde rozijnen op de deeg.
7. Bak het deeg aan de onderkant goudbruin (zorgen dat het deeg niet aanbakt).
8. Laat boter aan de rand van de pan in de pan glijden.
9. Draai de pannenkoek om en bak hem goudbruin.
10. Scheur de pannenkoek vervolgens met twee vorken in kleine stukjes. Laat de stukjes nog 1 minuut bakken.

Serveer de Kaiserschmarren met poedersuiker.

Kaiserschmarren	
	
Categorie	Dessert
Aantal porties	1
Bereidingstijd	1 uur
Moeilijkheidsgraad	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>