Kaiserschmarrn

Ingrediënten

50 g (gram) Rozijnen
3 Stuk(s) Ei
0.5 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Bourbon-Vanillesuiker
125 g (gram) Koopmans Tarwebloem Biologisch
225 ml Melk
1 snufje Zout
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
Poedersuiker

Keukenspullen

2 Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Zonnebloemolie
Spatel (hout)

1. Voorbereiden

Laat de **rozijnen (50 g)** in warm water wellen. Splits je **eieren (3 stuks)** zorgvuldig in eiwitten en eigelen (dooiers). Doe de eiwitten in de metalen mengkom en de eigelen in de beslagkom.

> Mengkommen
> Het is aan te raden de eiwitten te kloppen in een metalen mengkom. De eigelen kunnen in een andere meng- of beslagkom.

2. Maak je Kaiserschmarrn

Klop de eiwitten stijf met de mixer. Zet de kom apart.

Voeg aan de beslagkom met eigelen de **suiker (0,5 el)**, **vanillesuiker (1 zakje)**, **bloem (125 g)**, **melk (225 ml)** en een **snufje zout** toe. Mix dit met een garde tot een glad beslag.

Spatel in delen het stijfgeklopte eiwit door het beslag.

3. Bak je Kaiserschmarrn

Verwarm een grote koekenpan met een beetje **olie of boter** en giet al het beslag erin.

Bak de pannenkoek op laag tot middelhoog vuur in ongeveer 7 minuten aan de onderkant goudbruin. De pannenkoek is aan de bovenkant nog niet gestold.

Dep de rozijnen droog en verdeel deze over de bovenzijde van de pannenkoek.

Snij met een spatel de pannenkoek in kwarten en draai de kwarten om. Het beslag wat nog niet gestold is zal een beetje op de goudbruine onderkant komen maar dat maakt niet uit.

Bak nog 3 minuten op iets hoger vuur tot de onderkant goudbruin is en de kwarten gaar zijn.

Snij met behulp van de spatel de kwarten in stukjes. Bestrooi de stukjes met de **2 el suiker** en voeg nog wat olie of boter toe aan de pan. Bak nu de stukjes nog een paar minuten tot het krokante bruine stukjes pannenkoek zijn.

Schep de Kaiserschmarnn op een bord, ongeveer een kwart per portie, en bestrooi royaal met **poedersuiker**.