

Oostenrijk

Kaiserschmarren

40 gr. boter
4 eieren
200 gr. bloem
3 dl. melk
1 zakje vanillesuiker
30 gr. kristalsuiker
1 snufje zout
30 gr. rozijnen
30 gr. kristalsuiker, vermengd met een beetje kaneel
poedersuiker

Meng 2/3 van de melk met de eierdooiers, de vanillesuiker en het zout. Meng er het meel door en klop het tot een glad beslag. Roer er de rest van de melk doorheen.

Klop de eierdooiers met de kristalsuiker tot het stevig, maar nog wel vloeibaar is, en meng het onder het beslag. Laat het een half uurtje rusten.

Laat de boter opschuimen in een pan. Giet er het deeg gelijkmatig in, bestrooi het met de rozijnen en laat het rustig bakken. Deel het in vieren, keer de stukken en bak verder. Als het gaar is verdeel je het met behulp van 2 vorken in ongelijke stukken. Bestrooi het met de kaneelsuiker en laat de suiker onder steeds keren karameliseren.

In de oven kan het ook: 15 minuten bakken, in 4 stukken verdelen, keren en in 5 - 10 minuten verder gaar bakken. Dan in onregelmatige stukken verdelen, bestrooien met de kaneelsuiker en opnieuw in de oven op 220°C. laten karameliseren.

Op een bord leggen, met poedersuiker bestrooien en met pruimencompôte, of beter nog: "Zwetschkenröster" serveren.