



Kaiserschmarrn

*Luchtige Oostenrijkse pannenkoek in stukken gescheurd, met rozijnen en poedersuiker.
Traditioneel geserveerd met pruimencompote of appelmoes.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 6 eieren
- 250 g bloem
- 300 ml melk
- 2 el suiker
- snufje zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 60 g rozijnen
- 60 g boter
- 3 el poedersuiker

300 g pruimencompote of appelmoes

Bereidingswijze

1. Splits de eieren. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf.
2. Meng de eierdooiers met de suiker, vanillesuiker, bloem en melk tot een glad beslag. Spatel voorzichtig het stijve eiwit erdoor.
3. Smelt de helft van de boter in een grote koekenpan. Giet het beslag erin, strooi de rozijnen erover en bak op middelhoog vuur ongeveer 4 minuten tot de onderkant goudbruin is.
4. Keer de koek in stukken om (het mag scheuren) en bak de andere kant goudbruin.
5. Scheur de pannenkoek met twee vorken in grove stukken, voeg de rest van de boter toe en bak nog 3 minuten al omscheppend tot de randjes karamelliseren.
6. Bestrooi royaal met poedersuiker en serveer meteen met de pruimencompote of appelmoes.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)