

Kaiserschmarren mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

1 Packung (entspricht 125 g) Rumrosinen
4 Eier
4 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillin-Zucker
250 ml Milch
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Mehl (gesiebt)
60 bis 80 g Butter
Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillin-Zucker und der Prise Salz richtig schön schaumig schlagen. Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das gesiebte Mehl unterrühren. Danach die Rumrosinen unter die Masse rühren und erst ganz am Schluss den steif geschlagenen Eischnee unterheben!

Nun könnt ihr diese Masse in einer 28er Pfanne auf einmal oder alternativ in einer 22er oder 24er Pfanne in zwei oder mehreren Partien zu leckeren Kaiserschmarren ausbacken. Dazu die Butter in der Pfanne schmelzen und die gewünschte Menge der Masse in die Pfanne füllen. Es darf ruhig einige Zentimeter dick sein, damit der Schmarren innen auch schön fluffig wird. Bei niedriger Hitze den Schmarren nun von unten goldgelb braten. Wenn ihr den Deckel auflegt, geht es ein wenig schneller. Dann den Schmarren wenden und bei Bedarf noch ein wenig Butter hinzugeben. Dann auch von der anderen Seite goldgelb braten. Mit zwei Gabeln zerrupfen und auf einem Teller anrichten. Kurz vor dem Servieren den Schmarren mit Puderzucker betäuben.

Zu dem Kaiserschmarren mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schmecken sehr gut heiße Kirschen! Am einfachsten bereitet ihr sie zu, indem ihr von einem Glas Sauerkirschen den Saft auffangt. Diesen auf 300 bis 350 ml Flüssigkeit auffüllt, mit 3 EL Zucker und mit einem Päckchen roten Tortenguss verrührt und aufkochen lasst. Statt mit Wasser könnt ihr die Flüssigkeit auch mit Rotwein auffüllen. Die Kirschen unter die angerührte Flüssigkeit geben, gut umrühren, fertig.

Leser-Tipp

Was für ein Schmarr'n! Aber hier bei Verpoorten? Bisher war kein Schmarr'n zu finden, aber ja, auch hier hält nun endlich eine leckere Variante des Kaiserschmarren Einzug! Frisch serviert mit heißen Kirschen ein Hochgenuss!

[Link zum Rezept: Kaiserschmarren mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de