

Kaiserschmarrn

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

3 appels
1 kaneelstokje
100 gram suiker
1 scheut water
1 vanillestokje
6 eieren
40 gram vanillesuiker
240 gram bloem
4 deciliter volle melk
1 snuifje zout
120 gram rozijnen
5 centiliter rum
3 klontjes boter
1 scheut arachideolie
bloemsuiker
1 potje pruimenconfituur

Bereidingswijze

1. **Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in stukjes. Doe het samen met het kaneelstokje, de suiker en een klein scheutje water in een steelpan. Laat op een zacht vuur garen.**

2. **Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Doe de helft bij de appels in de steelpan en de andere helft in een mengkom. Splits de eieren. Doe de eierdooiers bij de vanille in de mengkom. Hou de eiwitten apart.**

3. **Voeg de vanillesuiker bij de dooiers en klop los. Zeef hierover de bloem en meng.**

4. **Giet de melk bij het mengsel en breng op smaak met zout.**

5. **Week de rozijnen in de rum.**

6. **Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het beslag.**

7. **Haal de steelpan met appels van het vuur. Verwijder het kaneelstokje en mix glad.**

8. **Zeef de rozijnen uit de rum.**

9. **Smelt boter in een steelpan en voeg een scheut arachideolie toe. Laat heet worden en giet het beslag in de pan. Doe er een deksel op en laat bakken tot je een dikke pannenkoek hebt. Voeg de rozijnen toe en verdeel de pannenkoek met een spatel in twee stukken. Draai elk stuk om in de pan. Laat even verder bakken. Blijf nu in kleinere stukken verdelen en bestrooi met de bloemsuiker. Laat alle stukken pannenkoek lichtjes karamelliseren in de pan. Schep alles op een schaal en bestrooi met bloemsuiker.**

10. **Serveer met de appelmoes en de pruimenconfituur.**