

Rezept für den Lebkuchen-Kaiserschmarren

Portionen: 2

Zutaten

3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
60 g	Mehl (glatt)
200 ml	Milch
1 Pckg.	Vanillezucker
1 EL	Rum (alternativ Rumaroma)
1 TL	Lebkuchengewürz
70 g	Lebkuchen
1 EL	Rosinen
2 EL	Butter
2 EL	Staubzucker



Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eidotter mit Mehl, Milch, Vanillezucker, dem Rum und dem Lebkuchengewürz zu einem glatten Teig verquirlen und kurz ruhen lassen.
2. Den Lebkuchen in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit den Rosinen und dem Eiklar unter die Dottermasse heben.
3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Teigmasse bei mittlerer Hitze für einige Minuten stocken lassen und anschließend wenden. Den goldbraun gebackenen Lebkuchen-Kaiserschmarren in der Pfanne in Stücke teilen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp: Zwetschkenröster schmeckt wunderbar dazu!