

# Kaiserschmarrn

## Zutaten

Für 12 Dessertportionen

240g Bio-Dinkelmehl 630er

260ml Bio-Dinkelmilch

20g Rohrohrzucker

1 Vanillestange

Schale 1 Bio-Zitrone, abgerieben

1 Prisen Natursalz

2 Eigelbe

2 Eier

2 Eiklar

40g Puderzucker

Butterschmalz

2EL Butter

4cl Rum

2 EL Puderzucker

## Zubereitung

1. Das Dinkelmehl mit der Dinkelmilch zu einem dickflüssigen Teig verrühren. 10 Minuten quellen lassen.
2. Die Würzzutaten, Eigelbe und ganze Eier unterrühren.
3. Eiklar mit Puderzucker steifschlagen.
4. Eischnee unter die Masse heben. Nicht glattrühren.
5. Das Butterschmalz auf der vorgeheizten Plancha zerlassen. Den Teig gleichmäßig ca. 1,5 cm hoch aufbringen. 4 Min. von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur goldbraun backen.
6. Zerteilen, Butter, Rum und Puderzucker darüber verteilen. Karamellisieren lassen, durchmischen und heiß mit Puderzucker überstreut servieren.

