KAISERSCHMARREN
VOM GRILL

(für 4 Portionen)

Zutaten

- 4 Eier (Gr.M)
- 300 ml Vollmilch
- 125 g Mehl
- 45 g Zucker
- 40 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 40 g Rosinen
- 1 Vanilleschote (alternativ 1 Päckchen (8 g) Vanillezucker)
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter (z.B. Kerrygold)
- Puderzucker
- 500 g Erdbeeren und 300-500 g Heidelbeeren und Himbeeren gemischt
- Rum-/Korn-Mischung zum Flambieren

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen und vierteln, mit 2 EL Staubzucker und etwas Rum marinieren.
2. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Aus den restlichen Zutaten (Eidotter, Milch, Mehl, Zucker, Mineralwasser, Rosinen, Vanilleschote) einen Teig bereiten und dann den Eischnee unterheben.
4. In einer Eisenpfanne Butter schmelzen und den Teig in zwei Durchgängen backen.
   Auf direkter Hitze ca. 5 Minuten anbacken, dann bei indirekter Hitze ca. 7 Minuten backen.
5. Jetzt 2 EL braunen Zucker aufstreuen, den Schmarren in Stücke reißen und knusprig auf direkter Hitze fertig backen.
6. Die marinierten Erdbeeren leicht aufkochen, Rum-/Kornmischung in einem Schöpflöffel erwärmen, ausgießen und anzünden – Vorsicht Stichflamme. So lange flambieren bis der Alkohol verkocht ist. Die warme Fruchtmischung über die restliche Beerenmischung gießen und vermengen.