



Lisbeth Anthon
Indkøber Tyskland og Østrig



Kaiserschmarrn

Når man kører landevejene tyndt i Sydtyskland og Østrig og besøger det ene traditionsrige hotel efter det andet, kan man ikke undgå at støde på Kaiserschmarrn! En herlig dessert i familie med pandekagen, men alligevel helt sin egen. Kaiserschmarrn betyder vist noget i retning af kejsermave og hentyder til, at retten både var Kejser Franz Joseph I's yndlingsdessert – og at den giver godt med sul omkring livet.

INGREDIENSER:

- 4 æggeblommer
- 30 g. sukker
- 2.5 dl. mælk
- 125 g. hvedemel
- 1 knsp. salt
- 50 g. rosiner
- 4 æggehvider
- Smør eller margarine til panden
- Sukker til at bestrø med

Æggeblommer og sukker piskes, indtil blandingen er lys og skummende. Mælk, mel, salt og rosiner tilsættes. Æggehviderne piskes stive og foldes forsigtigt ind i dejen.

Panden varmes med lidt smør, en portion dej hældes i og fordeles ved at panden holdes skråt i forskellige retninger. Laget skal være noget tykkere end ved almindelige danske pandekager. Når kagen er let brun på undersiden, vendes den. Efter at den igen har fået lov til at brune let, rives den i småstykker med et redskab. Pas på, hvad du bruger, hvis din pande er teflonbelagt. Stykkerne steger lidt videre, idet man konstant vender dem med en spatel.

Jeg kan anbefale, at man serverer æblemos til.

