



# VANILLE-KAISERSCHMARRN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

**100 g** QimiQ Classic Vanille

**260 ml** Milch

**4** Ei(er)

**40 g** Zucker

**140 g** Mehl

**1 Msp.** Salz

**1 EL** Butter

**1 EL** Rosinen

Zucker, zum Karamellisieren

Staubzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren und mit Milch, Eier, Zucker, Mehl und Salz zu einem glatten Teig rühren.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und mit Rosinen bestreuen. Sobald die Unterseite fest ist und Farbe angenommen hat, wenden und fertig backen.
3. Den Schmarrn in kleine Stücke zerreißen, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.
4. Mit Staubzucker bestäuben und mit Apfelmus servieren.