

Met het oog op ONZE WANDELVAKANTIE te OOSTENRIJK en om in de sfeer te komen, hier het recept van:



ORIGINELE OOSTENRIJKSE KAISERSCHMARREN

INGREDIËNTEN voor 4 porties.

4 eieren, dooiers en wit gescheiden

125ml melk

100g suiker

1 mespuntje zout

125g bloem

100g rozijnen, optioneel (eventueel weken in sinaasappelsap)

1 eetlepel boter

2 eetlepels poedersuiker

400g appelmoes, pruimencompote, bessencompote; praiselbeeren

BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 10min / Bereiding 5min / Klaar in 15min

* Klop de eiwitten in een kom op tot er zachte pieken vormen. Til de mixer of garde recht omhoog: de eiwitten vormen zachte bergjes in plaats van een scherpe piek. Klop de eidooiers in een aparte kom tot een gladde massa; meng de melk, suiker, zout, meel en rozijnen erdoor tot alles net vochtig is. Spatel de geslagen eiwitten erdoor.

* Smelt de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Giet het beslag in de pan en bak goudbruin, keer om en bak ook de andere kant gaar, ongeveer 1 minuut. Scheur de Kaiserschmarren in stukjes met behulp van twee vorken en bak ze tot ze goudbruin zijn, ongeveer 2 minuten. Bestrooi met poedersuiker en serveer met appelmoes, pruimencompote of bessencompote.

Recept is ook te vinden op onze recepten-pagina op de website

<http://www.wsveurekavzw.be/recepten.php>

Smakelijk !
