

Kaiserschmarrn van de BBQ, een échte winterse klassieker!

👤 4 personen

🕒 45 min.



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 6 eieren, gesplitst
- 375 ml volle melk
- 225 g bloem
- 45 g rietsuiker
- 1.5 - 2 tl vanille-extract
- Snuf zout
- 60 g rozijnen, geweekt in rum
- 50 g ongezouten roomboter
- Poedersuiker
- Kersen compote

Benodigdheden:

- BBQ, volledig indirect 180 graden
- Gietijzeren skillet
- Twee grote mengkommen
- Mengspatel
- BBQ spatel
- Garde of keukenmixer

- Week de rozijnen in rum, zet opzij voor later.
- Steek je BBQ aan en breng naar 180 graden, volledig indirect.
- Splits de eieren en klop het eiwit met een mixer tot je een luchtige massa hebt.
- Klopt de eidooiers met melk, suiker, bloem, vanille en zout tot een glad beslag.
- Spatel het eiwit er voorzichtig doorheen, het mengsel moet zo luchtig mogelijk blijven.
- Smelt roomboter in de skillet en giet het beslag in de pan.
- Laat de kaiserschmarrn nu in zo'n 15 tot 20 minuten goudbruin kleuren aan de onderkant, de bovenkant zal dan bijna helemaal gestold zijn.
- Snijd in 4 gelijke stukken met een spatel en draai ze om, laat nu de andere kant goudbruin kleuren.
- Na nog eens 10 minuten maak je er gelijke reepjes van en bak je deze met extra roomboter nog even rondom goudbruin en knapperig.
- Serveer de Kaiserschmarrn direct uit de pan met een flinke laag poedersuiker en een lekkere kersen compote, of bijvoorbeeld appelmoes of chocoladesaus.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl