

# Kaiserschmarrn - Rezept von WEBER®

Was fürn Schmarrn! WEBER macht es dank des Gourmet BBQ Systems (GBS) möglich, den Grillrost flexibel auszutauschen und so sogar leckere Desserts auf deinem Lieblings-Outdoor-Küchengerät zuzubereiten. Kaiserschmarrn vom Grill? Probier's doch mal!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

---

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 50 g Rosinen
- 3 cl brauner Rum
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 125 ml Milch
- 120 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 EL saure Sahne
- 1 Prise Salz
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 50 g Zucker Puderzucker zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestreuen

---

## Zubereitung

### In der Küche

#### Schritt 1

Die Rosinen im Rum einweichen.

#### Schritt 2

Die Eigelbe mit der Milch verrühren. Anschließend Mehl, 50 g Zucker und die saure Sahne unterrühren.

### **Schritt 3**

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und dann vorsichtig unter den Teig heben.

## **Am Grill**

### **Schritt 4**

Den Grill für direkte/indirekte Hitze mit der GBS Grillplatte vorbereiten.

### **Schritt 5**

Den Butterschmalz in der GBS Grillplatte erhitzen und den Teig hineingeben. Backen bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Die Rosinen darüberstreuen. Die GBS Grillplatte in die indirekte Zone schieben und den Kaiserschmarrn fertig backen.

### **Schritt 6**

Mit 2 Wendern den Kaiserschmarrn in Stücke zupfen und die Butter in Flocken und 50 g Zucker untermischen. Leicht karamellisieren lassen.

### **Schritt 7**

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

---

## **Bereit Grillgeschichte zu schreiben?**

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill  
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.  
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß  
Antihaftoberfläche  
Keramik

€ 79,99



WEBER® Aluminium  
Grillkoffer Steak Barbecue  
Gewürz 2 Cremes und ein  
Öl Inhalt 425g + 28g

€ 39,99



WEBER® Gewü  
Trio im Metallstä  
versch. Gewürze  
162g

€ 29,99

€ 185,12 /1 kg

Hervorragend

