



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 163  
**Kaiserschmarrn  
mit Walnüssen  
und Lebkuchengewürz**

---



15 Minuten



20 Minuten



35 Minuten

## Zutaten

5 Eier

300 g Dinkelmehl

4 EL brauner Zucker

ca. 500 ml Milch

1 EL dunkler Rum

 1 Prise Salz

 1 EL Lebkuchengewürz

 1 Tonkabohne, fein gemahlen

4 EL Walnüsse, gehackt

50 g Rosinen

Butter zum Backen

## Rezept

Rosinen in Rum einweichen. Die Eier trennen. Eigelb, Mehl, Zucker, Milch und Gewürze zu einem dickflüssigen Teig verrühren, dabei entsprechend viel von der Milch verwenden. Walnüsse und Rosinen unter den Teig mischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den ganzen Teig in die Pfanne gießen. Wenn er unten stockt, mit Hilfe eines großen Tellers wenden. Sofort mit einem Holzspatel in Stücke teilen und diese immer wieder wenden, bis der Schmarrn eine schöne goldene Farbe angenommen hat. Dazu passen Preiselbeeren, Zwetschgen- oder Apfelmus.

**Guten Appetit!**