



**JOHANN LAFER** REZEPT

## Kaiserschmarrn vom Grill mit Pfirsichen

### Rezept für 4 Personen

---

4 EL	Mehl	Zuerst Mehl, Milch, Salz und Zucker glattrühren, dann die Eier leicht unterheben.
150 ml	Milch	
1 Prise	Salz	
50 g	Zucker	
4	Eier	

---

30 g	Butter	Butter in einer Aluschale erwärmen. Die Rosinen zugeben und anschließend den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Bei 180° C auf dem heißen Grill ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Den Kaiserschmarrn vom Grill nehmen und mit 2 Gabeln in Stücke zerteilen. Puderzucker und Butter zugeben und auf dem heißen Grill karamellisieren lassen.
50 g	Rosinen, in	
3 cl	Rum eingelegt	
1	Aluschale ohne Löcher, ca. 20x30 cm	
50 g	Puderzucker	
20 g	Butter	

#### Pfirsiche:

---

2	Pfirsiche	Die Pfirsiche halbieren, Kerne herauslösen, Schnittflächen mit Puderzucker und Zitronensaft würzen und auf den Grill legen. Von beiden Seiten ca. 3 Minuten je nach Festigkeit der Pfirsiche grillen.
50 g	Puderzucker	
	Saft von	
1	Zitrone	

---

Anschließend die Pfirsiche in Spalten schneiden, unter den Kaiserschmarrn mischen und servieren.

---

© by Johann Lafer