



### Les kaiserschmarren du Café Central de Vienne

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 3 personnes

#### **Ingrédients**

- 250 ml de lait
- 6 œufs
- 130 g de farine fine
- 2 c. à s. de sucre
- 1 c. à s. de rhum
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- jus de citron
- 2 c. à s. de raisins secs
- 1 pincée de sel
- Sucre en poudre
- Sucre glace

1. Séparer les blancs des jaunes.
2. Battre les blancs d'œufs et le sucre dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

3. Dans un autre bol, mélanger le lait, la farine, les jaunes d'œufs, le jus de citron, le rhum, le sucre vanillé et le sel. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
4. Incorporer les blancs d'œufs.
5. Dans une grande casserole allant au four, faire chauffer un peu de beurre et versez la pâte.
6. Faire d'abord dorer sur la cuisinière puis retourner et faire cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans un four préchauffé à 180 °C.
7. Sortir le moule du four et, à l'aide de 2 fourchettes, casser la masse en petits morceaux. Incorporer les raisins secs, saupoudrer de sucre et remettre au four jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé.
8. Servir avec du sucre glace.