



Kaiserschmarrn ganz klassisch

Der Süßspeisen-Klassiker aus der Alpenküche ist einfach und schnell mit Zutaten aus dem Vorrat selbst gemacht und ist bei Klein und Groß immer beliebt.

VORBEREITUNG 10 Minuten

ZUBEREITUNG 15 Minuten

ZEIT GESAMT 25 Minuten

PORTIONEN 4 Personen

ZUTATEN

- 04 Eier, Größe M - Größe M ist für die Konsistenz entscheidend – 4 eggs
 - 0125 g Mehl – flour
 - 060 g Zucker – sugar
 - 01 Prise Salz – 1 pinch salt
 - 01 Päckchen Bourbon Vanillezucker – vanilla sugar
 - 0300 ml Vollmilch – full cream milk
 - 075 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser – bubbled water
 - 040 g Butter - butter
 - 040 g Rosinen - falls gewünscht – raisins (only if you would like to use them)
 - 02 EL Obstsaft - wenn Du Rosinen verwendest - z.B. Apfelsaft, Orangensaft
 - 0Puderzucker zum Bestäuben – icing sugar
-
- Also, have something ready that you would like to eat with the “Kaiserschmarrn”, such as apple sauce, cherry compote, blue berries, maple syrup etc.

ANLEITUNG



1. Wenn Du **Rosinen** in Deinem Kaiserschmarrn möchtest, dann weichst Du die 40g ca. **15 Minuten** in einem **Obstsft** Deiner Wahl ein. Gerne auch länger, wenn Du magst.



2. Dann trennst Du die 4 **Eier** (Größe M!) und das **Eiweiß**, schlägst das Eiweiß steif und stellst es kurz zur Seite.



3. Jetzt schlägst Du mit den **Quirlen** des Handrührers oder der Küchenmaschine die 4 **Eigelbe**, mit 60 g **Zucker**, einer Prise **Salz** und dem Päckchen **Vanillezucker** bis es eine cremige Konsistenz ergibt.



4. Im Anschluss rührst Du **nach** und **nach** die 125 g **Mehl** und die 300 ml **Milch** **unter** und zum Schluss die 75 ml **Mineralwasser** (dann wird der Teig etwas lockerer).



5. Jetzt kannst Du die **Rosinen** (ohne die Restflüssigkeit bzw. den Saft) untermischen und/oder den **Eischnee** vorsichtig unterheben.



6. Die 40 g **Butter** erhitzt Du in einer **großen Pfanne** (meine hat 32cm Durchmesser) auf **mittlerer Stufe** und gibst den kompletten **Teig** in die Pfanne- für ca. **5 Minuten** goldbraun backen. Dabei regelmäßig überprüfen (seitlich etwas anheben), ob die Unterseite schon gebräunt ist.

HINWEIS: Wenn Du eine kleinere Pfanne hast, einfach in zwei Portionen ausbacken.



7. Dann den **Kaiserschmarrn** mit einem Pfannenwender **vierteln, wenden** und auf der anderen Seite ebenfalls **goldbraun** backen.



8. Im Anschluss zerreißt Du dann den **Schmarrn** in **mundgerechte Stücke** (am besten mit zwei Pfannenwendern) und lässt diese noch kurz weiter braten.

9.



10. Zum **Servieren** kannst Du den Kaiserschmarrn mit **Puderzucker** bestäuben. Ich wünsche Dir einen **guten Appetit!**