

Kaiserschmarrn



Sehr lecker

Ein Original österreichisches Rezept, ein sehr bekanntes und schmackhaftes Dessert. Lecker. Es ist das erste Mal, dass ich Kaiserschmarrn zubereite. Desserts sind nicht so meine Sache. Optimal ist er mir nicht gelungen, aber er ist sehr fluffig.

Meines Wissens gibt es zwei unterschiedliche Arten der Zubereitung. Bei der einen werden Eier nicht getrennt und Eiweiße und Eigelbe direkt in den Teig verarbeitet. Bei der anderen werden Eier getrennt, Eiweiße werden zu Eischnee geschlagen und erst am Schluss der Zubereitung unter den Teig gehoben. Mir ist nur letztere Zubereitung bekannt.

Wer möchte, kann nach dem ersten Anbraten des Kaiserschmarrn in der Pfanne die Pfanne in den Backofen geben und die obere Seite mit der Grillschlange bräunen und garen. Danach nimmt man die Pfanne wieder heraus und zerrupft den Kaiserschmarrn.

Mein Rat: Der Kaiserschmarrn ist als Mehlspeise ein sehr mächtiges Gericht und sättigt sehr stark.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- viel 1 Beutel Vanillezucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 375 ml Milch
- 125 g Mehl
- viel Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Eier aufschlagen. Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe in eine Schüssel geben.

Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und alles mit dem Rührgerät schaumig rühren. Milch und Mehl ebenfalls hinzugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel unterheben. Teig 1/2 Stunde quellen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig hinzugeben und auf beiden Seiten etwa 10–15 Minuten kross anbraten. Auch während des Bratens des öfteren einige Stücke Butter hinzugeben, damit der Kaiserscharrn gut brät und nicht anbrennt. Dann mit dem Backlöffel verrupfen.

Auf zwei großen Teller verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. Servieren.