

Kaiserschmarrn



Ganz klassisch

- <https://emmikochteinfach.de/kaiserschmarrn-ganz-klassisch/>

Für vier Portionen

- 4 Eier, Größe M - Größe M ist für die Konsistenz entscheidend
- 125 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 300 ml Vollmilch
- 75 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- 40 g Butter
- 40 g Rosinen - falls gewünscht
- 2 EL Obstsaft - wenn Du Rosinen verwendest - z.B. Apfelsaft, Orangensaft
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Wenn Du Rosinen in Deinem Kaiserschmarrn möchtest, dann weichst Du die 40g ca. 15 Minuten in einem Obstsaft 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 Stcke (am besten mit zwei Pfannenwendern) und lässt diese noch kurz weiter braten.
9. Zum Servieren kannst Du den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Vor dem Umdrehen vierteln!



Dann in mundgerechte Stcke zerreisen



nachtisch, oesterreichisch

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/kaiserschmarrn?rev=1711780282>

Last update: **2024/03/30 06:31**

