

Kaiserschmarrn

Egal ob Volksfest, Skiurlaub oder einfach nur so. Kaiserschmarrn geht eigentlich immer und ist in null Komma nix zubereitet. Man braucht gerade mal 30 min für die komplette Zubereitung und kann eigentlich gar nichts falsch machen.

Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Butter
- 250 ml Milch
- 50 g Rosinen
- 1 Prise Salz
- Apfelmus
- Puderzucker



Zubereitung:

1. Im ersten Schritt trennt ihr die Eier und schlägt das Eiweiß zusammen mit dem Zucker zu einem festen Schaum. Das Eigelb braucht ihr noch deshalb stellt es nicht zu weit weg.
2. Nun das Mehl, Salz, Eigelb und die Milch zu einem cremigen Teig verrühren und den Eischnee darunterheben. Es ist wichtig den Eischnee unterzuheben und nicht alles normal miteinander zu verrühren. Als nächstes gebt ihr die Rosinen zu dem Teig hinzu.



3. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den gesamten Teig für 5 Minuten von einer Seite goldgelb anbacken lassen. Ihr könnt en Teig an einer Ecke etwas anheben um zu sehen wie die Farbe ist. Wenn der Teig die gewünschte Farbe erreicht hat viertelt ihr ihn in der Pfanne und dreht ihn jeweils auf die andere Seite und lasst ihn weitere 5 Minuten goldgelb backen.
4. Im vierten und letzten Schritt reißt ihr die einzelnen Viertel in kleine Stückchen und serviert sie zusammen mit etwas Apfelmus und Puderzucker.

Kaiserschmarrn

Tipp:

Ihr könnt den Teig statt in der Pfanne, auch in einem auf 180° vorgeheizten Backofen, für 10 Minuten backen lassen.