Kaiserschmarren für Anfänger

Süßes Hauptgericht oder leckeres Dessert: Der Kaiserschmarren für Anfänger mit karamellisiertem Zucker gelingt mit diesem Rezept sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
2 TL	Kristallzucker
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
140 ml	Milch
180 g	Mehl (glatt)
2 EL	Rosinen (nach Belieben)
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Der **Kaiserschmarren für Anfänger** gelingt schnell und sicher: Die Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz in einer Schüssel steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Zucker und Eigelb verrühren, Milch einrühren, Mehl langsam zufügen.

2. Dann so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Teig einfüllen. Nach Belieben Rosinen darüber geben. Nun den Teig auf der Unterseite etwas stocken lassen, damit dieser eine goldbraune Farbe annimmt.

3. Mit der Gabel in Stücke teilen, anschließend wenden und anbräunen lassen. Kristallzucker einstreuen und durch Schwenken der Pfanne karamellisieren lassen. Der Schmarren ist fertig, wenn in der Mitte keine Flüssigkeit mehr sichtbar ist. Heiß mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Einen besonders feinen Geschmack bekommt der Kaiserschmarren für Anfänger, wenn die Rosinen vor der Verwendung 15 Minuten in Rum eingelegt werden. Natürlich nur, wenn keine Kinder mitessen.
Als Beilage empfehlen wir Zwetschkenröster oder Kompott.