Kinder-Kaiserschmarren

Ein tolles Rezept für eine Variante der österreichischen Spezialität. Der Kinder-Kaiserschmarren schmeckt übrigens auch Erwachsenen ausgezeichnet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

600 ml	Milch
350 g	Mehl (glatt)
110 g	Kristallzucker
9 Stk.	Eier
5 EL	Rosinen
3 EL	Butterschmalz
1 EL	Staubzucker (oder bunte Streusel)

Zubereitung

1. Für den **Kinder-Kaiserschmarren** zuerst die Eier trennen, anschließend die Eidotter mit dem Mehl und der Milch zu einer glatten Masse verrühren. Jetzt das Eiklar aufschlagen, bis es fast steif ist, dann den Kristallzucker mit ausschlagen. Nun den Schnee in kleinen Mengen vorsichtig und die Dottermischung geben, dann die Rosinen hinzufügen.

2. In zwei kleinen, bzw., in einer großen Pfanne das Butterschmalz zerlassen und den Teig in die Pfanne geben. Den Teig bei mittlerer Hitze ca. 2 bis 3 Minuten backen lassen. Anschließend den Teig wenden und solange backen, bis er eine goldbraune Farbe hat. Jetzt den Teig mithilfe von 2 Gabeln in Stückchen zerreißen.

3. Den Kaiserschmarren auf Teller geben und mit bunten Streuseln und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Als Beilage zu einem Kinder-Kaiserschmarren schmeckt Apfelmus sehr gut.