Kaiserschmarren

Der klassische Kaiserschmarren mit Rosinen und Staubzucker. Nur eines von unzähligen köstlichen Rezepten für die österreichische Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
2 EL	Butter
150 ml	Milch
180 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz
2 EL	Rosinen
2 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Der **Kaiserschmarren** ist ein preiswertes Rezept, das nicht nur Kindern schmeckt. Vorneweg die Eier trennen. Das Eiweiß und etwas Salz zu steifem Eischnee aufschlagen.

2. In einem zweiten Gefäß das Eigelb und den Kristallzucker sorgfältig verrühren, Milch einrühren, zum Schluss das Mehl unterrühren. Kräftig durchrühren, bis der Teig klümpchenfrei ist. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

3. Eine große, im Optimalfall beschichtete Pfanne nehmen und die Butter bei niedrigen Temperaturen zerlassen. Den Teig einfüllen, Rosinen darüber geben, bei mittlerer Temperatur anstocken lassen, sodass die Unterseite goldbraun anläuft. Den Schmarren wenden und erneut anbacken lassen.

4. Anschließend mit ein oder zwei Gabeln in Stücke zerreißen. Nach Belieben Kristallzucker dazugeben und diesen karamellisieren lassen, fertig backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker garnieren.

Tipp

Zum Kaiserschmarren passen Beilagen wie Kompott, Zwetschkenröster, Früchte und Schlagobers.