

# Kaiserschmarrn aus dem Thermomix

In diesem Rezept wird der Teig für den Kaiserschmarrn im Thermomix zubereitet. Die bekannte österreichische Süßspeise schmeckt mit, oder ohne Rosinen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 8 Stk.        | <a href="#">Eier</a>          |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>          |
| 500 g         | Vollmilch                     |
| 40 g          | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 TL          | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 250 g         | Mehl                          |
|               | Öl (für die Bratpfanne)       |
| Nach Belieben | <a href="#">Rosinen</a>       |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben)   |

## Zubereitung

1. Um den **Kaiserschmarrn aus dem Thermomix** zuzubereiten, zuerst die Eier trennen. Die Eidotter beiseite stellen. Jetzt den Schmetterling einsetzen und das Eiweiß mit Salz im Mixtopf auf Stufe 3 5 Minuten zu Eisschnee schlagen. Umfüllen und den Schmetterling entfernen.
2. Die Eidotter, Vollmilch, Zucker, Vanillezucker und Mehl in den Mixtopf geben und auf Stufe 4 30 Sekunden vermengen. Den Eischnee hinzugeben, mithilfe des Spatel 25 Sekunden auf Stufe 3 unterheben.
3. Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Teig zirka 1 cm hoch einfüllen, backen, bis der Teig anzieht. Wer Rosinen mag, jetzt über den flüssigen Teig streuen. Mit einem Pfannenheber wenden und backen. Mit einer Gabel und dem Spatel in Stücke zerreißen und goldgelb fertig backen. Den Kaiserschmarrn auf Teller anrichten und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

**Unsere Empfehlung**  
Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium  
antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Zum klassischen Kaiserschmarrn, Zwetschkenröster, Kompotte, Marmeladen, Apfelmus oder Obst und Beeren servieren.