Kaiserschmarrn

Das Rezept für den berühmten Kaiserschmarrn: Die österreichische Spezialität, auf diesem Bild mit Fruchtpüree angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

40 g	Butter
20 g	Butter (zum Braten)
4 Stk.	Eier
120 g	Mehl
60 g	Rosinen
250 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
4 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **Kaiserschmarrn** den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine große Schüssel nehmen und das Schlagobers mit Eiern und Mehl verrühren, bis der Teig glatt und ohne Klümpchen ist.

2. Butter in einer hitzebeständigen Pfanne zerlassen, Rosinen einstreuen. Einige Rosinen für die Dekoration zur Seite legen. Den Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

3. Die Pfanne für eine Viertelstunde in den Backofen schieben. Anschließend die Pfanne herausnehmen. Den Kaiserschmarrn mit einer Gabel in große Stücke teilen, aber noch in der Pfanne lassen. Die Herdplatte wieder erhitzen. Butter und Zucker in die Pfanne rühren und karamellisieren lassen.

4. Anschließend den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und Rosinen darüber verteilen.

Zusätzlich noch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Kaiserschmarrn in Kombination mit Zwetschgenröster servieren.