Klassischer Kaiserschmarrn

Naschkatzen aufgepasst! Mit diesem Rezept gelingt eine der berühmtesten Spezialitäten aus Österreich: der klassische Kaiserschmarrn mit Rosinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
500 ml	Milch
40 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Scheibe	Butter
3 EL	Rosinen
4 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Bei diesem klassischen Rezept für **Kaiserschmarrn** trennt man zuerst die Eier in zwei Schüsseln. Das Eigelb mit Zucker und Milch verrühren, Mehl einrühren. Dann so lange rühren, bis der Teig glatt ist.

2. In der anderen Schüssel das Eiweiß mit etwas Salz sehr steif schlagen, behutsam unter den Teig heben und langsam verrühren. Etwas Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Anschließend den Teig einfüllen und mit Rosinen bestreuen.

3. Eine Seite anrösten lassen, wenden, fertig backen, bis der Schmarrn die gewünschte Farbe hat. In kleine Stücke reißen, zum Beispiel mit einer Gabel. Danach mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Am besten schmeckt der klassische Kaiserschmarrn, wenn er noch warm ist. Zwetschkenröster oder Kompott als Beilage servieren.