Omas Kaiserschmarren

Mit Omas Kaiserschmarren zaubert man schnell ein leckeres Essen auf den Tisch. Ein Rezept, das der ganzen Familie schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
350 ml	Milch
180 g	Mehl
1 EL	Zucker
1 Stk.	Zitronenschale
90 g	Rosinen
1 EL	Butter
1 EL	Würfelzucker (zum Karamellisieren)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für **Omas Kaiserschmarren** die Eier trennen. Die Eidotter mit Milch, Mehl, Zucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale in eine große Backschüssel geben und gründlich verrühren.

2. Das Eiklar steif schlagen und unter den Teig heben. Zum Schluss die Rosinen unterheben.

3. Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Teig eingießen und von beiden Seiten gelbbraun backen lassen.

4. Dabei mehrmals wenden. Den Schmarren mit einer Gabel in kleine Stücke reißen.

5. Würfelzucker in die Pfanne geben und unter Rühren karamellisieren lassen. Heiß servieren.

Tipp

Am besten schmeckt Omas Kaiserschmarren mit Staubzucker und Apfelmus oder Fruchtkompott.