Schneller Kaiserschmarren

Mit wechselnden Zutaten kann man das Rezept für den schnellen Kaiserschmarren immer wieder anders zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
2 EL	Mehl (glatt)
1 EL	Kristallzucker
50 ml	Milch
1 TL	Vanillezucker
2 Handvoll	Rosinen
1 EL	Butter (zum Backen)
1 EL	Kristallzucker (und Staubzucker zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Der **schnelle Kaiserschmarren** ist perfekt als warmes Dessert geeignet. Hierfür zuerst das Eiklar mit dem Kristallzucker in einer Schüssel zu sehr steifem Eischnee schlagen.

2. Anschließend ein paar Rosinen, Milch, Mehl, Vanillezucker und Dotter vermengen und vorsichtig unter den Schnee geben. Den Ofen vorheizen. Jetzt in einer Pfanne etwas Butter schmelzen lassen.

3. Den Teig für etwa 30 Sekunden anbacken und in den Ofen stellen. Fertig ist der Kaiserschmarren, wenn er eine goldbraune Farbe hat.

4. Nun die Pfanne aus dem Ofen nehmen und mithilfe von zwei Gabeln den Kaiserschmarren in Stücke teilen. Nun den Kristallzucker über den Kaiserschmarren geben und im Ofen für eine kurze Zeit karamellisieren lassen. Anschließend etwas Staubzucker darüber geben und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Der schnelle Kaiserschmarren schmeckt auch sehr gut mit einem Apfelkompott.