Steirischer Kaiserschmarren

Beim Rezept für den steirischen Kaiserschmarren wird die Pfanne nach dem Anbacken in das Backrohr geschoben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

125 ml	Milch
130 g	Mehl (glatt)
4 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
40 g	Kristallzucker
1 TL	Vanillezucker
4 Stk.	Eiklar (für den Schnee)
50 g	Zucker (für den Schnee)
1 EL	Butter
2 EL	Kristallzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **steirischen Kaiserschmarren** Mehl, Eidotter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. 10-15 Minuten quellen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Eiklar mit etwas Zucker vermischen und steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen, aber nicht zu stark erhitzen. Teig hineingießen und warten, bis er am Boden leicht braun wird. Die Teigmasse mit einem Pfannenwender hin und her schieben.

4. Den Schmarren mit Kristallzucker bestreuen. In der Pfanne ca. 15 Minuten im Backofen backen. Zum Karamellisieren etwas zuckern, dann wenden. Mit Hilfe einer oder zweier

Gabeln locker in kleine Stücke zerpflücken und servieren.

Tipp

Zu steirischem Kaiserschmarren schmeckt Marillen- oder Zwetschkenkompott.