Tiroler Kaiserschmarrn

Bei diesem Rezept für den Tiroler Kaiserschmarrn kommen Pinienkerne mit in den Teig - unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 EL	Backfett
5 Stk.	Eier
230 g	Mehl
375 ml	Milch
3 EL	Pinienkerne
1 Prise	Salz
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
40 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den Tiroler Kaiserschmarrn zuerst die Eier trennen und auf zwei Schüsseln verteilen. Die Dotter mit dem Zucker schaumig verrühren. Langsam das Mehl unterrühren. Salz und Milch ebenfalls einrühren. Schließlich die Pinienkerne unterheben. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Teig 1 Zentimeter hoch einfüllen. Sobald die Unterseite stockt, einmal wenden und die andere Seite anbacken lassen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in Stücke reißen und goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Holundersirup oder Kompott schmecken ausgezeichnet zum Tiroler Kaiserschmarrn.