Wiener Kaiserschmarren

Ein unwiderstehliches Rezept für den berühmten Wiener Kaiserschmarren, verfeinert mit geriebenen Mandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

140 g	Butter
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronen (die abgeriebene Schale)
6 Stk.	Eier
100 g	Mandeln (gerieben)
150 g	Mehl
250 ml	Milch
130 g	Zucker
60 g	Butter (zum Backen)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Zunächst den Dotter und das Eiklar von den Eiern trennen für den **Wiener Kaiserschmarren**. Anschließend Butter mit Salz und Zitronenschale mit dem Mixer schaumig rühren.

2. Nach und nach Dotter, Mandeln, Mehl und Milch in die Masse einrühren, dass ein leichter Teig entsteht. Eiklar mit dem Mixer zu Schnee schlagen, Zucker zwischendurch einrieseln lassen.

3. Danach den Schnee vorsichtig unter die Dotter Masse ziehen. Butter in einer großen Pfanne zerlassen, die Hälfte des Teiges reingeben, zudecken und die Unterseite goldgelb backen.

4. Den Teig in der Mitte teilen und mit einem Pfannenheber wenden, wieder goldgelb backen. Mit zwei Gabeln den Kaiserschmarren in Stücke reißen. Staubzucker in ein feines Sieb geben und über den Schmarren streuen.

Tipp

Der Teig vom Wiener Kaiserschmarren lässt sich auch im Backrohr auf ein befettetes Backblech bei 180° C ca. 45 Minuten goldgelb backen.