Wiener Kaiserschmarrn

Ein gelungenes Rezept für den berühmten Wiener Kaiserschmarrn. Davon sind nicht nur Kinder begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

200 g	Mehl
300 ml	Milch
40 g	Butter
4 Stk.	Eier
30 g	Rosinen
30 g	Zucker
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Der Klassiker der Teig-Süßspeisen ist der **Wiener Kaiserschmarrn**. Zunächst den Ofen auf 180 Grad mit Heißluft vorheizen.

2. Anschließend die Eier trennen. Eidotter, Milch, Zucker, Salz und Mehl verrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Eiklar zu Eischnee steif schlagen und unter den Teig heben.

3. Butter in eine hitzefeste Pfanne geben und aufschäumen lassen. Teig hineingießen und Rosinen darauf verteilen. Anbacken lassen, einmal wenden. Dabei zerreißt der Teig, das ist normal.

4. Die Pfanne nun in den Backofen stellen. Hier wird der Kaiserschmarrn noch 10 - 12 Minuten lang fertig gebacken.

5. Anschließend die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen, mit der Gabel in ungleichmäßige

Stücke zerreißen und bei Bedarf noch einige Minuten goldgelb rösten.

6. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und anrichten.

Tipp

Der Wiener Kaiserschmarrn schmeckt hervorragend mit einem Apfelkompott.