

Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv
Kaiserschmarren

Zutaten:

120 g Weizenmehl,
250 ml Milch,
4 Bio-Eier,
1 Vanilleschote,
1 TL Bio Zitronenschale,
4 EL braune Butter,
Meersalz,
3 EL Puderzucker zum Bestäuben,
2 EL Rumrosinen,
1 EL Mandelblättchen, geröstet
1 EL Öl,
1 EL Butter

Zubereitung:

Die Eier sorgfältig trennen und die Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen. Nun den Zucker zufügen und solange weiter rühren, bis der Eischnee kompakt, also schnittfest ist. In einer zweiten Schüssel alle anderen Zutaten gut vermengen. Ca. ¼ vom Eischnee zufügen und ebenfalls gut vermengen. Den restlichen Eischnee zufügen und sehr vorsichtig unter die Masse heben, damit diese schön luftig wird.

Eine beschichtete Pfanne mittelstark vorheizen. Öl und Butter hineingeben und den Teig darin vorsichtig zum Stocken bringen. Je nach Pfannengröße, eventuell diesen Vorgang auf mehrere Schritte verteilen, damit nicht zuviel Teig in der Pfanne ist. Sobald der Kaiserschmarren fertig gebacken ist, diesen mit z.B. zwei Löffeln in mundgerechte Stücke reißen. Reichlich Puderzucker darüber streuen und sofort servieren.

Tipp:

Lassen sie den zubereiteten Teig vor dem Backen noch einige Minuten ruhen, damit der fertige Getreidekleber sich entwickeln kann.