

Kaiserschmarren (Für 4 Personen)

Teig

- 150 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 6 Eigelb
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Rum
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker
- 40 g Rosinen

Weiteres

- Öl zum Braten
- Butter zum Schwenken
- Staubzucker zum Bestreuen



- Das Mehl, die Milch, die Sahne, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren.
- Das Eiweiß und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
- In einer Pfanne Etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen, mit Rosinen bestreuen und die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen.
- Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen und den Schmarren bei 200 Grad etwa 3- 5 Minuten backen. Danach wird der Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen.
- Mit etwas Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert.
- Auf heißen Tellern anrichten, nochmals mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp und Empfehlung

- Sie können zum Kaiserschmarren Preiselbeermarmelade oder Kompottsorten (Äpfel, Birnen, Quitten, usw.) servieren.
- Anstelle von Sahne können Sie auch Milch verwenden, mit der Sahne wird der Kaiserschmarren etwas feiner.

Variationen

- Für einen Apfelschmarren oder einen Kirschmarren geben Sie geschnittene oder geraspelte Äpfel oder entsteint Kirschen anstelle der Rosinen auf den Teig.
- Nusschmarren: Den Schmarrenteig können Sie auch mit gehackten Wal- oder Haselnüssen ergänzen.

