

Dessert

Kaiserschmarrn

Entdecken Sie unser Rezept für fluffigen Kaiserschmarrn! Perfekt für Ihre nächste Kochsession. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

Zutaten

- 300 ml Milch
- 75 ml Sprudelwasser
- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 60 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Rum
- Schalenabrieb einer halben Zitrone
- Puderzucker, Butter
- 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen, bis sie gleichmäßig blasen wirft. Teig fingerhoch in die Pfanne geben und mittlerer Hitze garen. Erst wenden, wenn der Teig zur Hälfte gestockt ist. Dann nochmal etwas Butter in die Pfanne geben. Fertig gegarten Kaiserschmarrn auf ein Schneidebrett oder Blech geben und mit der Gabel

So wird’s gemacht:

1. Rosinen am besten über Nacht im Rum einlegen.
2. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb, Milch, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren. Mehl sieben und unterrühren. Rosinen abgießen und dazugeben. Nun vorsichtig das Eiweiß unterheben.

grob verteilen. Kräftig mit Puderzucker bestäuben. In der Pfanne erneut 1 EL Butter schmelzen und die Kaiserschmarrn-Stücke bei hoher Hitze karamellisieren lassen.