

Fluffiger Kaiserschmarrn

Ab und zu kommt bei uns ganz gerne eine Süßspeise als Mittagessen auf den Tisch. Ganz vorne auf der Wunschliste steht dann ein leckerer Kaiserschmarrn – bei uns ohne Rosinen.

Einkaufsliste (für 4 - 6 Personen)

- 6 Eigelb
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL, gehäuft Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 50 g Butter, zerlassen
- 6 Eiweiß
- 4 TL Puderzucker
- Butter zum Braten, ca. 15 - 25 g je Pfanne



süß ...

Zubereitung

- 1 Eier trennen. Das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und zur Seite stellen.
- 2 Anschließend das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.
- 3 Butter zerlassen und einrühren. Der Teig wirkt ziemlich flüssig, das ist aber genau richtig so.
- 4 Den Teig nun eine halbe Stunde ruhen lassen, danach nochmals gut durchschlagen.
- 5 Den Eischnee mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein.
- 6 In einer Eisenpfanne oder einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren (wer möchte kann hier nach 30 sec. Rosinen einrieseln lassen) und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem restlichen Teig genau so verfahren.