

Kaiserschmarrn Rezept (für 1–2 Personen)

Zutaten:

- 3 Eier (getrennt)
- 1 Schuss Rum
- 50 g Zucker
- 50 g Mehl
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Tasse Milch
- Rosinen nach Geschmack
- Sonnenblumenöl & etwas Butter zum Ausbacken

Zubereitung: So gelingt der Kaiserschmarrn garantiert

1. Teig vorbereiten

Mehl, Milch, zwei Prisen Salz und einen kleinen Schuss Rum in einer Schüssel verrühren.
Die Eigelbe zur Mischung geben.

2. Eischnee schlagen

Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen.
Bevor es ganz steif ist, Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen.
Nicht zu lange rühren – sonst fällt der Schnee zusammen.

3. Eischnee unterheben

Vorsichtig mit einem Schneebesen oder Teigschaber unter die Teigmischung heben.

4. Richtig ausbacken

In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen.
Den Teig hineingießen – die Pfanne darf nicht zu heiß sein, sonst wird der Kaiserschmarrn bitter.
Mit Deckel bei mittlerer Hitze garen.

5. Wenden & zerteilen

Sobald die Unterseite goldbraun ist, den Schmarrn vorsichtig wenden und weiterbacken.
Danach mit einer Gabel oder zwei Pfannenwendern in Stücke zerteilen.

6. Butter für den Geschmack

Ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen lassen und alles kurz darin schwenken.
So wird der Kaiserschmarrn herrlich saftig.

7. Servieren

Mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelmus oder Pflaumenmus genießen.