

## Kaiserschmarren Rezept (1 Portion)

### **ZUTATEN**

2 EL Butter  
2 Stk. Eier  
80 g Mehl  
130 ml Milch  
1 Prise Salz  
10 g Zucker  
Bei Bedarf 1 EL Rosinen  
Staubzucker

### **ZUBEREITUNG**

Zuerst wird der Eidotter vom Eiklar getrennt und in zwei Schüsseln gegeben. Dann wird das Eiklar mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee geschlagen. In einem weiteren Schritt wird das Dotter der zwei Eier mit 10 g Zucker vermischt, dazu kommen 130 ml Milch und 80 g Mehl, welches langsam eingerührt wird. Achtung, dass sich keine Mehlklumpen bilden. Dann wird der Eischnee unter die Teigmasse gehoben. Tipp aus der Küche: 1 Schuss Mineralwasser lässt den Kaiserschmarren noch luftiger und lockerer werden.

Nun 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen und den fertigen Teig in die Pfanne geben. Darauf achten, dass das Fett nicht zu heiß ist. Je nach Bedarf kann man auch ein paar Rosinen über den Teig streuen. Die Teigmasse wird so lange bei mittlerer Hitze angebraten bis die Unterseite goldbraun ist. Dann wird die Kaiserschmarren-Masse gewendet und auch auf dieser Seite goldbraun gebraten. Sobald beide Seiten goldbraun sind, wird der Teig mit einem Pfannenwender in Stücke gerissen. Am Schluss gibt man über den Schmarren in der Pfanne Zucker, welchen man karamellisieren lässt. Dies verleiht dem Kaiserschmarren seine feine süßliche Note. Je nach Bedarf wird noch Staubzucker über den Schmarren gegeben. Voilà, fertig ist die beliebte österreichische Mehlspeise.

Zum Kaiserschmarren kann Apfelmus oder auch Preiselbeeren serviert werden.