

Kaiserschmarrn ganz klassisch

Der Süßspeisen-Klassiker aus der Alpenküche! Kaiserschmarrn selber machen geht sehr einfach, es müssen nur ein paar Tipps beachtet werden.



5 von 284 Bewertungen

Vorbereitungszeit
10 Min.

Zubereitungszeit
10 Min.

Gesamtzeit
20 Min.

Portionen: 4 Personen

ZUTATEN

- ☐ 4 Eier, Größe M Größe M ist für die Konsistenz entscheidend
- ☐ 300 ml Vollmilch 3,5 % oder 3,8 %
- ☐ 125 g Mehl Type 405
- ☐ 75 ml Mineralwasser mit Kohlensäure (Sprudelwasser)
- ☐ 60 g Zucker
- ☐ 40 g Butter
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- ☐ Puderzucker zum Bestäuben

OPTIONAL MIT ROSINEN

- ☐ 40 g Rosinen, getrocknet
- ☐ 2 EL Obstsaft zum Einlegen z.B. Apfelsaft, Orangensaft

ANLEITUNG

1. Wenn Du **Rosinen** in Deinem Kaiserschmarrn verwenden möchtest, dann weichst Du die 40g **getrocknete Rosinen** ca. **15 Minuten** in einem **Obstsaft** Deiner Wahl ein. Gerne auch länger, wenn Du magst.



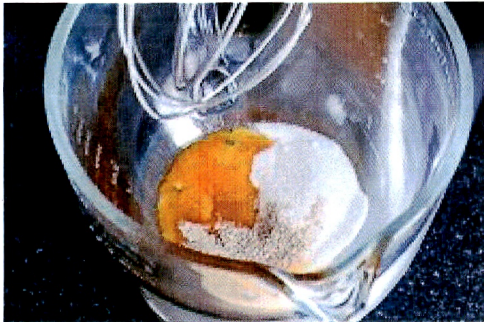
2. Dann trennst Du die 4 **Eier** (Größe M!). Das **Eigelb** in eine Rührschüssel und das **Eiweiß** in einen Rührbecher geben. Das **Eiweiß** schlägst Du mit den Quirlen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine **sehr steif** und bewahrst den Eischnee kurz im Kühlschrank auf.

WICHTIGER HINWEIS: Das Eiweiß sollte so steif geschlagen sein, dass Du den "Überkopf-

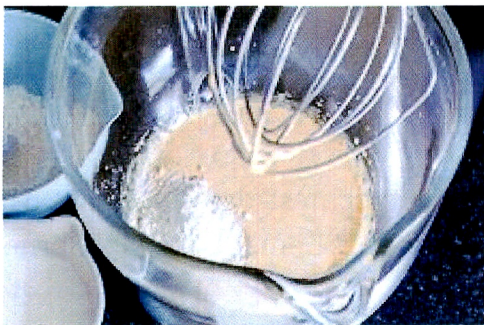
Test" machen kannst. Dafür einfach den Rührbecher kopfüberdrehen. Wenn nichts mehr fließt ist der Eischnee perfekt.



3. Jetzt gibst Du zu den 4 **Eigelben** in die Rührschüssel 60 g **Zucker**, 1 Päckchen **Bourbon Vanillezucker** und 1 Prise **Salz**. Alles mit den **Quirlen** des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einer **cremigen Masse** verrühren.



4. Im Anschluss rührst Du **portionsweise, im Wechsel**, die 125 g **Mehl** und 300 ml **Milch** unter. Zum Schluss gibst Du 75 ml kohlensäurehaltiges **Mineralwasser** hinzu und verrührst es kurz (dadurch wird der Teig etwas lockerer).



5. Jetzt hebst Du den **Eischnee** vorsichtig mit einem Spatel unter und gibst noch, wenn gewünscht, die eingelegten **Rosinen** hinzu (ohne die Restflüssigkeit bzw. den Saft!).

BITTE BEACHTE: Der Teig ist recht flüssig, nicht wundern, das ist richtig so!



6. Die 40 g **Butter** erhitzt Du auf **mittlerer Stufe** in einer **Pfanne** mit **32 cm Durchmesser** (falls Du eine kleinere Pfanne hast, beachte unbedingt den unten stehenden HINWEIS). Nur bei einer **32cm Ø Pfanne** kannst Du den kompletten Teig in die Pfanne geben und für ca. **5 Minuten** goldbraun backen. Dabei regelmäßig seitlich etwas anheben und prüfen ob die Unterseite schon gebräunt ist.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn Du keine 32 cm Pfanne sondern eine Pfanne mit 28cm oder 26cm Durchmesser hast, empfehle ich Dir die Masse in zwei bis drei Portionen ausbacken, sonst wird der Kaiserschmarrn in der angegebenen Richtzeit nicht fertig, weil die flüssige Masse viel zu hoch ist.



7. Nach den ca. 5 Minuten Backzeit, wenn der Kaiserschmarrn auf der Unterseite **goldbraun** gebacken wurde, **viertelst** Du ihn mit einem **Pfannenwender** und lässt die noch nicht gebackenen Seiten **ebenfalls** ca. 5 Minuten **goldbraun** backen.



8. Im Anschluss zerreißt Du die **Viertel** vom **Schmarrn** in **mundgerechte Stücke** (am besten mit zwei Pfannenwendern) und lässt diese noch einen Moment weiter backen.



9. Zum **Servieren** kannst Du den Kaiserschmarrn mit **Puderzucker** bestäuben.



10. Ich wünsche Dir mit meinem Kaiserschmarrn Rezept viel Freude und einen **guten Appetit!**



Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

WAS MEINST DU ?

Hast Du das Rezept einmal ausprobiert? Wie findest Du es? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen. Lass uns sehr gerne über die untenstehende Kommentarfunktion im Austausch bleiben. Das würde mich sehr freuen.

Deine Emmi

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter www.emmikochteinfach.de