LZ-Rheinland

Artikel vom 20.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kaiserschmarrn-das-original

Kaiserschmarrn – das Original



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 2 Portionen):
200 g feines Weizenmehl Type 405,
30 g Zucker,
1 Prise Salz,
4 Eier,
300 ml Vollmilch 3,5 % Fett,
2 EL Butter,
30 g Rosinen,
Puderzucker zum Bestreuen.
Zubereitung: Die Eier trennen und Eiweiß zu Eischnee steif schlagen. Eigelb, Milch, Salz und Zucker zu einem geschmeidigen Teig aufschlagen. Mehl dazugeben und alles gut durchrühren bis es klumpenfrei ist. Den Eischnee Esslöffelweise vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Hälfte des Teigs vorsichtig anbacken lassen. In der Pfanne bereits vierteln und vorsichtig mit dem Pfannenwender wenden. Sobald die Schmarrnstücke gewendet sind, mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und fertig backen lassen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren. *Simone Gaube*