Artikel vom 30.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 11:00 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kaiserschmarrn-mit-eingelegten-pfirsichen

Kaiserschmarrn mit eingelegten Pfirsichen



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

4 Eier

250 ml Milch

150 g Mehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanillezucker

50 g Butter zum Braten

Puderzucker zum Bestäuben

1 Dose eingelegte Pfirsiche

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eigelb zusammen mit der Milch, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz verrühren. Das Mehl nach und nach einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Eiweiß in einer Küchenmaschine zu Eischnee steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und den Teig in die Pfanne geben. Diesen circa 5 bis 7 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Den Kaiserschmarrn in Viertel teilen und mit einem Pfannenwender in der Pfanne wenden, sodass auch die Oberseite angebraten werden kann. Ist diese ebenfalls goldbraun, den gebackenen Teig vorsichtig mit zwei Gabeln in Stücke zupfen. Die Stücke noch etwas weiter braten, bis alle gut durch und leicht knusprig sind. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und in einer separaten Schüssel die Pfirsichhälften verteilen.

Tipp: Wer die Pfirsiche direkt zum Kaiserschmarrn geben möchte, lässt diese zuerst abtropfen, schneidet sie dann in Stücke und gibt diese neben oder über den Kaiserschmarrn direkt auf den Teller.

Leonie Jaxy