Artikel vom 26.03.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 01:50 Uhr

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

Kaiserschmarrn



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Personen):

5 Eier (Größe L)

50 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

1 Prise Salz

250 g Mehl

½ P Backpulver

500 ml Milch

75 g Butter

Rosinen nach Geschmack

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb in einer anderen Schüssel mit dem Zucker, Vanillemark, Salz und 60 g geschmolzener Butter schaumig mixen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eigelbmasse rühren, das Eiweiß und nach Geschmack Rosinen vorsichtig unterheben. Die Fritteusenform ohne Gittereinsatz mit etwas der restlichen Butter ausfetten und circa ein Drittel des Teigs hineingeben. Bei 160 °C Airfry 10 Minuten backen, dann mit Holzlöffeln in Stücke reißen und nochmals 5 Minuten nachbacken, bis der Teig komplett gestockt ist (ggf. Stäbchenprobe machen). Auf einen Teller geben und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Kathrin Fries