Artikel vom 05.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:31 Uhr

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

Österreich: Kaiserschmarrn



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

4 Eier,

260 g Mehl,

40 g Zucker,

1 Prise Salz,

400 ml Milch,

50 g Butter,

1 bis 2 EL Puderzucker,

100 g gehobelte Mandeln,

1 EL Zucker,

1 EL Butter.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mehl mit Zucker und Salz verrühren. Eier trennen. Eigelb und Milch zum Mehl-Zucker-Gemisch geben und zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß in einer Schüssel sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Teig in die Pfanne geben und goldgelb backen, dann wenden, kurz weiter backen. Anschließend die Pfanne für gute 10 Minuten in den heißen Backofen stellen. In der Zwischenzeit Zucker und Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, die gehobelten Mandeln hinzugeben und karamellisieren lassen, beiseitestellen. Den Kaiserschmarrn aus dem Backofen nehmen, Teig mit zwei Löffeln in Stücke reißen. Ein Stück Butter zugeben und mit Puderzucker bestreuen, dabei erhitzen und in der Pfanne schwenken. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, Mandeln darüber streuen und mit Vanillepudding servieren.

Nadine Hörster