

Der köstliche Kaiserschmarrn

Ein Hüttenklassiker aus der österreichischen Küche zum Nachkochen

Kaiserschmarrn einfach selbst zubereiten

Die Zutaten für 4 Portionen:

4 Eier
125 g Mehl
125 ml Milch
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
40 g Zucker
80 g Rosinen

4 EL Butter
1 EL Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Zuerst trennst du die Eier. Das Eigelb mit Mehl, Milch, Salz, Backpulver und Zucker verarbeitest du zu einem glatten Teig und lässt ihn 10 Minuten ruhen.

Das Eiweiß kannst du in der Zwischenzeit zu einem stabilen Eischnee schlagen und danach vorsichtig unter den Teig heben. Zum Schluss kommen noch die Rosinen dazu. Wenn du keine Rosinen magst, kannst du sie auch weglassen.

Danach zerlässt du 2 EL Butter in eine Pfanne, füllst den Teig hinein und brätst ihn bei mittlerer Temperatur zu einem knusprigen Pfannkuchen. Wenn die erste Seite fertig ist, wendest du den Pfannkuchen um und gibst bei Bedarf die restliche Butter hinzu.

Nach dem Backen brauchst du den Pfannkuchen nur mehr in Stücke reißen, mit Puderzucker bestreuen und schon kannst du deinen köstlichen Kaiserschmarrn genießen...