



KLASSISCHER KAISERSCHMARRN

DIE ZUTATEN

4 Eier, Größe M
1 Prise Salz
1 Vanilleschote, Alternativ 1 Pck. Vanillezucker
80 g Zucker
200 g Mehl
280 ml Milch
40 ml Sprudelwasser
60 g Rosinen
Saft deiner Wahl oder etwas Rum für die
Rosinen
60 g Butter (2x 30 g)
Puderzucker zum Bestreuen

DIE ZUBEREITUNG

1. Lege die Rosinen zum Aufweichen für mindestens 30 Minuten in Saft, oder wenns etwas hochprozentiger sein darf, in Rum ein.
2. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz auf. Stelle es im Anschluss zur Seite.
3. Schlage das Eigelb gemeinsam mit Zucker und dem Mark einer Vanilleschote schaumig.
4. Füge nun unter ständigem Rühren Milch und Mehl abwechselnd zur Eigelb-Zucker-Masse hinzu.
5. Rühre nun vorsichtig das Sprudelwasser (dieses macht den Teig so mitunter so schön fluffig) mit ein und hebe im Anschluss den Eischnee mit einem Spachtel oder großen Löffel unter.
6. Heize eine große und möglichst tiefe Pfanne auf mittlere Hitze auf. Gib dabei 30 g Butter hinzu und lasse sie darin schmelzen. Nun kommt der gesamte Teig in die Pfanne und wird mit den abgetropften Rosinen (ohne Saft) überstreut. Nun hat jeder seine eigene Technik um den Kaiserschmarrn zu wenden und perfekt anzubraten. Ich warte hierfür so lange, bis sich an der Unterseite des Teiges eine einigermaßen festen Schicht gebildet hat. Nun teile ich den Teig mit einem Holzschaber in vier Teile und wende sie auf ihrer Stelle in der Pfanne. Ein Großteil des Teiges ist hierbei noch flüssig. Das macht nichts. Lasst die zweite Seite nun auch etwas anbraten und teilt euren Kaiserschmarren im Anschluss mithilfe zwei Holzschaber in viele Stücke (ca. 5x5 cm). Dreht und wendet sie in der Pfanne so lange, bis sich alle Seiten der einzelnen Stücke gut verschlossen und eine schöne Bräune haben. Sobald das geschehen ist, kommen die letzten 30 g Butter hinzu. Schwenke deinen Kaiserschmarrn zu guter Letzt in der flüssigen Butter, gib alles auf einen schönen großen Teller und bestäube ihn mit reichlich Puderzucker.