



## Kaiserschmarrn

Das folgende Rezept hat sich in meiner Familie als einfach, ehrlich, durchaus gehaltvoll und mit einem wunderbaren Aroma nach Ei und Butter bewährt. Ein Seelentröster und Sattmacher im allerbesten Sinne. Der Teig eignet sich übrigens auch ideal für dicke und duftende Pfannkuchen.

**Schritt 1:** Backofen auf ca. 200° C vorheizen, Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben.

**Schritt 2:** Mehl, Zucker, Salz, Sahne und Eigelb zu einem glatten, nicht zu dicken Teig verrühren. Eventuell mit etwas Sahne oder Milch korrigieren.

**Schritt 3:** Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzen bis sie vollkommen flüssig ist.

**Schritt 4:** Währenddessen das Eiweiß mit einem Gummischaber oder großem Löffel (nicht mit dem Mixer!) unter den Teig ziehen.. Sobald alles gut vermengt ist, den Teig sofort in die Pfanne hineingeben und anbräunen lassen. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Sofern man Rosinen hinzugeben möchte, diese jetzt auf dem Teig in der Pfanne verteilen.

**Schritt 5:** Sobald der Pfannkuchen am Boden fest ist, der obere Teil aber noch leicht flüssig, den Teig in der Pfanne mit einem feuerfesten Küchenschaber oder Bratenwender in grobe Stücke zerteilen und bräunen lassen. Die meisten Rezepte empfehlen an dieser Stelle, einen klassischen Pfannkuchen herzustellen und erst nach seiner Fertigstellung auf einem Teller in mehrere Teile zu zerrupfen. Der Kaiserschmarrn neigt bei dieser Methode jedoch zur Trockenheit. Mit dem hier genannten Vorgehen bleibt der Schmarrn viel saftiger, weil er nicht ganz durchgebacken wird.

**Schritt 6:** Den Teigstücken Zeit geben, von allen Seiten gleichmäßig zu bräunen, ggfs. wenden. Sobald sie fest sind, die restliche Butter in der Pfanne verteilen, alles gut durchschwenken und den Schmarrn nochmals maximal eine Minute leicht bräunen lassen.

**Schritt 7:** Den Kaiserschmarrn in eine feuerfeste Form oder auf eine Platte geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen (nicht zu viel), damit er im Ofen karamellisieren kann. Die Form in den Ofen stellen und die Grillspirale anschalten. Ca. 5-7 Minuten überbacken (abhängig von der Leistung Ihres Ofens).

**Schritt 8:** Aus dem Ofen nehmen, sobald der Kaiserschmarrn eine goldgelbe Bräunung hat. Auf einer Platte oder auf einzelnen Tellern anrichten und nochmals mit Puderzucker bestreuen. Sofort heiß servieren und dazu Pflaumenmus oder Zwetschgenröster reichen. Auch Apfel-, Aprikosenkompott oder Marillenröster passen ausgezeichnet



### Zutaten (für 4 Personen als Dessert)

- 140 g Mehl, Type 405
- 40 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 250 ml süße Sahne
- 4 Eier, getrennt
- 60 g Butter
- 60 g Rosinen (optional)
- Puderzucker
- Pflaumenmus und/oder Zwetschgenröster

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
plus 7 Minuten Backzeit.

*Weinempfehlung: Zu Kaiserschmarrn passen Beerenauslese, Sauternes, Gewürztraminer und Barsac am besten.*

Quelle: eigenes Rezept

