

Kaiserschmarrn

Zutaten

250 g	Milch	Weiteres:	
125 g	Mehl glatt		Salz
4	Eidotter		Staubzucker zum bestreuen
4	Eiweiß		
40 g	Feinkristallzucker		
30 g	Butter		
30 g	Rosinen		
30 g	Feinkristallzucker zum karamellisieren		



Arbeitsbeschreibung

Teig

1. Glattes Mehl in einen Schneekessel geben, Milch, Salz und Eidotter dazugeben und schnell zu einem glatten Teig rühren.
2. Eiklar zu Schnee schlagen, mit Zucker gut ausschlagen.
3. Den Eischnee unter obigen Teig heben.

Kaiserschmarrn

1. Pfanne leicht erwärmen (Stufe 3-4 von 12).
2. Butter verflüssigen, Teig fingerdick eingießen, zugedeckt hellbraun backen, umdrehen, zudecken und wieder hellbraun backen bis der Teig durchgebacken ist.
3. In 4 cm große Stücke reißen, mit Feinkristallzucker bestreuen, karamellisieren und anrichten.
4. Mit Staubzucker bestreuen.

Hinweis

Kaiserschmarrn serviert man je nach Jahreszeit mit Zwetschkenröster, Marillenröster, Beerenragout,...