

Kaiserschmarrn

 30 Minuten

 für 4 Personen

 Dessert

Kaiserschmarrn

6 Eier, getrennt
½ TL Salz
1 EL Zucker
280 g Mehl
300 g Milch
6 EL Butter
6 EL Zucker
etwas Puderzucker

Kaiserschmarrn

Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Zucker zugeben und 1 Minute weiterschlagen. Mehl, Milch und Eigelbe mit einem Schneebesen verrühren. Eischnee in mehreren Portionen unterheben.

4 Esslöffel Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, dann mit 4 Esslöffel Zucker bestreuen. Den Teig in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.

Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, 2 Esslöffel Butter und 2 Esslöffel Zucker zugeben. Den Schmarrn mit 2 Holzspateln in Stücke reißen und wenden. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten nachbraten. Mit Puderzucker bestreuen.

