

# KAISERSCHMARRN



Schnelles Rezept für den Süßspeisen-Klassiker Kaiserschmarrn entweder als schnelles Dessert oder als süße Hauptspeise.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kochzeit

**10 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Vanillezuckers dazu geben und erneut verrühren.

Eigelb mit dem restlichen Vanillezucker cremig rühren, Butter einrühren. Mehl sieben und etwa ein Drittel vorsichtig einrühren. Die Hälfte der Milch in den Teig rühren und dann das restliche Mehl und die restliche Milch vorsichtig einrühren. Den Eischnee auf zwei Portionen ganz vorsichtig unterheben.

Jeweils 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen und nun so viel Teig einfüllen, dass der Teig etwa 1 cm hoch in der Pfanne steht. bei mittlerer Hitze den Kaiserschmarrn von der einen Seite ausbacken bis er goldbraun ist. Dann vierteln und wenden und die andere Seite ebenso ausbacken. Danach mit zwei Gabeln in der Pfanne in Stücke reißen, mit 1 EL Zucker, beispielsweise Zimtzucker bestreuen und ca. 1 Minute in der Pfanne rühren, damit der Zucker karamellisiert. Aus der Pfanne auf einen Servierteller nehmen und den restlichen Teig genau so ausbacken. Den Servierteller immer wieder warm stellen, damit die Kaiserschmarrn nicht kalt werden.

Inzwischen das Apfelmus zubereiten: dafür die Äpfel schälen und fein reiben, Zucker und Zitronensaft dazu geben und ca. 10 Min. auf dem Herd bei mittlerer Stufe kochen. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren.

Kaiserschmarrn mit dem Apfelkompott, oder mit Pflaumenmus, Vanillesoße, Eis oder pur mit Puderzucker servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## TEIG:

- 6 Eier**
- 2 EL** Vanillezucker
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Mehl
- 50 g** Butter (flüssig)
- 500 ml** Milch
- Zitronen (Abrieb, Bio)
- 100 g** Rosinen
- Butter
- 3 EL** Zucker (zum Bestreuen)
- Puderzucker (zum Anrichten)

## APFELMUS:

- 2 Äpfel** (säuerlich)
- 2 EL** Zucker
- ½** Zitrone