

Kaiserschmarrn



- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Backzeit ca. 10 Minuten in der Pfanne



Werkzeug

- Messbecher
- Mixerschüssel, Mixer mit Schneebesen
- kleine Schüssel und Untertasse zum Abdecken
- große Bratpfanne (28cm Durchmesser)
- 2 Bratenwender
- kleines Sieb, Pinsel

Zutaten

- 50g Rosinen oder Sultaninen
- Rum, Cognac, Grappa oder Wasser zum Einweichen der Rosinen
- 4 Eier
- 2 TL Zucker
- 250g Mehl
- 375 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Puderzucker
- Butter

Zubereitung

Zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung die Rosinen in Rum, Cognac oder warmem Wasser einweichen. Dazu die gewünschte Menge in ein Schüsselchen geben, mit dem Alkohol oder Wasser bedecken und mit einer Untertasse oder einem Tellerchen abdecken.

Die Pfanne auf kleiner Hitze anschalten und ein bis zwei EL Butter in der Pfanne zerlassen.

Eier im Mixbecher mit einer Prise Salz und 2 TL Zucker mit dem Mixer und den Schneebesen schaumig schlagen. Die Milch einmischen und das Mehl langsam löffelweise untermischen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Zum Schluss die zerlassene Butter untermischen.

Pfanne auf Stufe 6-7 schalten, großzügig Butter hineingeben. Darauf achten, dass sich ein schöner Butterspiegel in der Pfanne bildet (also eine größere Pfütze aus Butter).

Jetzt die eingeweichten Rosinen abgießen (Überschuss an Flüssigkeit entfernen) und schnell in den Teig einmischen.

Die Hälfte des Teiges in die Pfanne gießen. Darauf achten, dass auch in etwa die Hälfte der Rosinen mit in die Pfanne rutscht. Pfannkuchen von einer Seite anbräunen. Dann wenden und mit den beiden Bratenwendern in mundgerechte Stücke reißen. Alles schön anbräunen.

Backofen auf ca. 100°C Umluft anschalten. Fertigen Kaiserschmarren zum Warmhalten in eine Auflaufform füllen und diese in den Ofen stellen.

Wieder Butter in die Pfannen geben und die zweite Hälfte des Teiges wie oben beschrieben zubereiten. Anschließend beide Chargen in der Auflaufform vermischen.

Kaiserschmarrn auf vier tiefe Teller auffüllen.

Puderzucker in ein kleines Sieb füllen und mit dem Pinsel durch das Sieb über den fertigen Kaiserschmarrn reiben.

Guten Appetit!

P.s.: Pflaumenmus passt auch sehr gut zum Kaiserschmarrn.

P.s.s.: Warum der Kaiserschmarrn so heißt, das liegt im Bereich der Legenden...