



TIROLER KAISERSCHMARRN MIT HÜTTENFLAIR



30 – 45 Minuten



1 Portion



Hauptspeise | Beilage

ZUTATEN

- * 2 EL Butter
- * 2 Eier
- * 80g Mehl
- * 130ml Milch
- * 1 Prise Salz
- * 10g Zucker
- * 1 EL Rosinen (nach Belieben)
- * Staubzucker



TIPP AUS DER KÜCHE

Ein Schuss Mineralwasser lässt den Kaiserschmarren noch luftiger und lockerer werden.

UND SO GEHT'S:

1. Zuerst wird das Eidotter vom Eiklar getrennt und in zwei Schüsseln gegeben. Dann wird das Eiklar mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee geschlagen.
 2. In einem weiteren Schritt wird das Dotter der zwei Eier mit dem Zucker vermischt, dazu kommen Milch und Mehl, welches langsam eingerührt wird. Achtung, dass sich keine Mehlklumpen bilden.
 3. Dann wird der Eischnee unter die Teigmasse gehoben.
 4. Nun 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen und den fertigen Teig in die Pfanne geben. Darauf achten, dass das Fett nicht zu heiß wird.
 5. Je nach Geschmack kann man auch ein paar Rosinen über den Teig streuen. Die Teigmasse wird so lange bei mittlere Hitze angebraten bis die Unterseite goldbraun ist.
 6. Dann wird die Kaiserschmarren-Masse gewendet und auch auf dieser Seite goldbraun gebraten. Sobald beide Seiten goldbraun sind, wird der Teig mit einem Pfannenwender in Stücke gerissen.
 7. Am Schluss gibt man über den Schmarren in der Pfanne Zucker, welchen man karamellisieren lässt. Dies verleiht dem Kaiserschmarren seine feine süßliche Note. Je nach Bedarf wird noch Staubzucker über den Schmarren gegeben.
 8. Zum Kaiserschmarrn kann Apelmus oder auch Preiselbeeren serviert werden.
- Voilà, fertig ist die beliebte österreichische Mehlspeise.