Fluffiger Kaiserschmarrn

Fluffig und deftig zugleich. Kaiserschmarrn ist ein besonders luftiger, in Stücke zerteilter Pfannkuchen. In der Pfanne karamellisiert, entwickelt die vielleicht berühmteste Süßspeise Österreichs erst ihr volles Aroma. Jeder Bissen schmeckt wie ein kleines Wölkchen. Probiere es selbst und lass dich verführen. Du kannst den Kaiserschmarrn dabei ganz traditionell mit Zwetschkenröster oder Apfelkompott aber auch mit Apfelmus oder Schoko-Beeren-Sauce servieren!



Kaiserschmarrn | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 4 Eier | 250 Milliliter Milch | 200 Gramm Mehl | 50 Gramm Butter | 4 Esslöffel Rosinen | 2 Teelöffel Zucker | 1 Prise Salz | | 1 Esslöffel Puderzucker | Optional: 50 Milliliter Rum



Kaiserschmarrn | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Eier trennen. 2. Eigelb mit Milch, Mehl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. 3. Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. 4. Rosinen mit Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze braten, bis sie weich sind. Ggf. Rum hinzugeben. 5. Teig auf die Rosinen in die Pfanne geben. 6. Sobald der Boden leicht gebräunt ist, den Pfannkuchen wenden. 7. Pfannkuchen grob zerteilen. 8. Puderzucker darüber streuen und in der Pfanne karamellisieren lassen. 8. Kaiserschmarrn servieren.

Hierzu schmeckt hervorragend: Apfelmus, Zwetschkenröster, Apfelkompott oder Schoko-Beeren-Sauce!

Jetzt noch mehr österreichische Rezepte, Cremes & Süßspeisen oder Rezepte für ein süßes Frühstück entdecken!

Nährwerte/Portion: 781 Kalorien | 25,8 Gramm Fett | 102,4 Gramm Kohlenhydrate | 28,7 Gramm Eiweiß