

Traditioneller Kaiserschmarrn

Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und aus dem Eiweiß einen sehr festen Eischnee schlagen.
- 2 Das Eigelb mit Zucker, Milch, Rum, Vanillepulver, Zitronenschale und Mehl verrühren. Mehl nachgeben, bis die Konsistenz leicht cremig, aber noch flüssig ist.
- 3 Anschließend den Eischnee mit einem Schneebesen locker unterrühren. In einer großen und tiefen Pfanne ein Stück Butter schmelzen und den Teig einfüllen.
- 4 Bei niedriger Temperatur die unteren zwei Drittel des Teiges fest werden lassen, sodass die unterste Schicht Gold braun und nicht hart ist. Danach mit zwei Pfannenschaber wenden und die Temperatur hochschalten.
- 5 Sobald der letzte flüssige Teil gestockt ist, den Teig in größere Stücke reißen. Danach die Hitze wieder hochdrehen und die Stücke mit einer ordentlichen Schicht Puderzucker karamellisieren.
- 6 Jetzt kann der Kaiserschmarrn auf vorgewärmten Teller serviert und mit etwas Puderzucker dekoriert werden. Am besten warm genießen!

Je nach Lust und Geschmack kann man Rosinen in den Teig mischen und geröstete Mandelsplitter darüber streuen. Der Klassiker dazu ist Apfelkompott, aber auch Schattenmorellen, Zwetschgen oder Blaubeeren runden mit der fruchtig-sauren Note das Gericht perfekt ab.

Zutaten

Für 2-3 Portionen:

6 große Eier
60 g Zucker
400 ml Milch
4 cl dunkler Rum
Zwei Packungen Bourbon Vanille
Geriebene Schale von einer halben Zitrone
200 g Mehl
Eine Prise Salz
Puderzucker
Butter (für die Pfanne)

Tipp:
Dazue eine Kugel
Walnuss-Eis
und Zwetschgen-
röster