

## Kaiserschmarren



Braucht man für Kaiserschmarren ein Rezept? Anscheinend ja, denn ich wurde danach gefragt.

Pro Person rechnet man 1,5 bis 2 Eier, für gute Esser auch mal 3 Stück.

| Zutaten:            | Zubereitung:                                                                                                        |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 Eier              | trennen und das Eiweiß zu einem festen Eischnee schlagen, die Eigelbe mit                                           |
| 250 g Mehl          |                                                                                                                     |
| 50 g Zucker         |                                                                                                                     |
| 1 kleine Prise Salz | sowie                                                                                                               |
| 1 Teel Backpulver   | und                                                                                                                 |
| 375 ml Milch        | klümpchenfrei verrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Portionsweise in eine Pfanne mit |
| zerlassener Butter  | geben. Der Teig sollte in der Pfanne ungefähr 1,5 bis 2 cm                                                          |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | dick sein. Anschließend werden auf die Oberseite                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rosinen     | gestreut. Die Rosinen können vorher in Cointreau (Orangenlikör) über Nacht aromatisiert werden. Sobald die Unterseite goldbraun ist, den Kaiserschmarren in 4 Teile teilen, dann lässt er sich leichter wenden. Nun von der anderen Seite goldbraun braten. Mit Hilfe von 2 Gabeln in Stücke zerreißen. Mit |
| Puderzucker | bestäubt servieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

**Tipp:** Nach Geschmack können auch noch geröstete Mandelblättchen darüber gestreut werden. Diese gibt man ohne Fett in eine beschichtete Pfanne und röstet sie unter stetem Wenden bis die Mandeln duften.

Traditionell werden zum Kaiserschmarren eingeweckte Früchte oder Apfelmus serviert.

Der Legende nach müsste der Kaiserschmarren Kaiserinnenschmarren heißen, da die Kaiserin Sisi ihn angeblich lieber aß als ihr Mann Franz Josef, nach dem er benannt ist.