

Kaiserschmarrn Rezept ganz klassisch



vegetarisch

kleinkindtauglich

Thermomix

Zutaten für 3 Portionen:

- 300 ml Milch
- 75 ml Mineralwasser
- 125 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 30 g Zucker (funktioniert aber auch zuckerfrei)
- 2 EL Rosinen (30 Minuten in Wasser oder Apfelsaft einweichen)
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder gemahlene Vanille)
- 1 Prise Salz

Für die Pfanne

- 2 EL Butter

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Trenne zuerst die Eier.
2. Verrühre das Mehl mit der Milch, dem Mineralwasser, dem Eigelb, dem Zucker und einer Prise Salz.
3. Schlage das Eiweiß steif.

4. Hebe das steifgeschlagene Eiweiß dann behutsam unter den Teig. Wer Rosinen mag, der rührt diese nun auch unter.

Zubereitung mit dem Thermomix

1. Trenne die Eier.
2. Schlage das Eiweiß im Mixtopf 5 Minuten auf Stufe 3 zu Eischnee. Fülle ihn um.
3. Gib das Mehl mit der Milch, dem Eigelb, dem Zucker und der Prise Salz in den Mixtopf und verrühre alles 30 Sekunden auf Stufe 4.
4. Hebe das Eiweiß nun 45 Sekunden auf Stufe 3 unter.

Kaiserschmarrn braten

1. Erhitze einen Esslöffel Butter in einer Pfanne und gib die Hälfte des Teiges hinein.
2. Lasse ihn stocken, wende ihn und backe ihn kurz von der anderen Seiten.
3. Teile ihn mit deinem Kochlöffel dann in größere Stücke und backe sie weiter, bis sie knusprig sind.
4. Serviere den Kaiserschmarren klassisch mit Puderzucker oder Apfelmus. Auch Vanillesosse, Kirschgrütze oder frische Früchte passen wunderbar dazu.

Guten Appetit!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

