

Kaiserschmarrn - schnell & einfach

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. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Trenne die Eier. Verrühre das Mehl mit der Milch, dem Mineralwasser, dem Eigelb, dem Zucker und einer Prise Salz. Schlage das Eiweiß steif. Hebe das steifgeschlagene Eiweiß dann behutsam unter den Teig. Wer Rosinen mag, der rührt diese nun auch unter.
2. Erhitze einen Esslöffel Butter in einer Pfanne und gib die Hälfte des Teiges hinein. Lasse ihn stocken, wende ihn und backe ihn kurz von der anderen Seiten. Teile ihn mit deinem Kochlöffel dann in größere Stücke und backe sie weiter, bis sie knusprig sind.
3. Serviere den Kaiserschmarrn klassisch mit Puderzucker oder Apfelmus. Auch Vanillesosse, Kirschgrütze oder frische Früchte passen wunderbar dazu.

Alternativ: Teig-Zubereitung mit dem Thermomix

Rezeptempfehlung

Kaiserschmarrn Thermomix Rezept

Kaiserschmarrn kannst du ganz schnell auch im Thermomix zubereiten. Hier ist das Kaiserschmarrn Thermomix Rezept:

[Kaiserschmarrn Thermomix Rezept](#)

Alternativ: Kaiserschmarrn im Backofen selber machen:

Du kannst auch [Kaiserschmarrn im Backofen](#) selber machen. Bereite dazu einfach den Teig aus meinem Rezept zu. Fette eine ofenfeste Form (Auflaufform oder Pfanne) mit Butter und gib den Teig hinein. Backe den Kaiserschmarrn im Backofen dann für 25-30 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze. Wird er dir zu dunkel, so decke ihn mit Alufolie ab. Zerrupfe ihn nach dem Backen.

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

