



INTERNATIONALE REZEPTE

KAISERSCHMARRN



... AUS ÖSTERREICH

Kaiserschmarrn sehen ein bisschen aus wie zerrupfte Pfannkuchen, schmecken aber unheimlich lecker und sind in Österreich sehr beliebt!

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

50 g Rosinen (wer keine Rosinen mag, kann sie auch weglassen)
3 EL Wasser
4 Eier
50 g Zucker und 1 Prise Salz
340 ml Milch
50 ml Mineralwasser mit Sprudel
140 g Mehl

Und außerdem:

50 g Butter für die Pfanne
ein wenig Puderzucker

So geht's:

Die Rosinen sollen, bevor sie in den Teig kommen, eine halbe Stunde eingeweicht sein. Lege sie dazu in eine Tasse und gib die 3 EL Wasser dazu. Einmal kurz verrühren und einfach stehen lassen.

Nimm in dieser Zeit eine Rührschüssel und schlage vorsichtig die Eier rein, gib Zucker und Salz dazu. Schlage das Ganze mit einem Schneebesen so lange, bis die Mischung ein wenig schaumig aussieht.

Gib jetzt Milch und das Mineralwasser mit dem Sprudel dazu (der Sprudel sorgt übrigens dafür, dass der Teig schön locker wird!). Und jetzt ganz vorsichtig mit einem großen Kochlöffel das Mehl in kleinen Portionen dazu geben. Rühre so lange, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Inzwischen sind die Rosinen auch gut eingeweicht, die kommen noch zum Teig dazu.

Jetzt kommt die Pfanne ins Spiel. Gib ein wenig von der Butter in die Pfanne und lass sie schmelzen. Jetzt kommt ein Viertel des Teigs dazu. Nicht rühren! Denn Kaiserschmarrn muss stocken, d.h. der Teig wird fester und bräunt ein wenig.

Jetzt wird es spannend: Der Kaiserschmarrn muss gewendet werden, damit auch die andere Seite braun werden kann! Nutze dazu z.B. ein Pfannenwender. Lass es dir am besten mal zeigen, wenn du das noch nicht gemacht hast.

Fertig gewendet? Dann kannst du jetzt den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in kleinere Stücke zerreißen.

Kurz warten - fertig! Jetzt nur noch ein bisschen Puderzucker drauf und schnell aufessen, denn warm schmecken Kaiserschmarrn am besten!