

Kaiserschmarrn

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

Teig

- 130g. Mehl
- 250ml. Milch
- 1 Esslöffel Vanillezucker oder 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 50g Zucker

- 1 Esslöffel Butter

Optional zum Karamellisieren

- 50g Mandelblätter
- 30g Zucker
- 1 Esslöffel Butter
- Eingelegte Rumrosinen (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen, Mehl mit dem Eigelb, Salz, Vanillezucker/-extrakt und Milch zu einem glatten Teig rühren.
3. Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die zuvor zusammengerührte Milch-Mehl-Masse heben.
4. Eine grosse (28cm Durchmesser ist ideal), backofenfeste und idealerweise beschichtete Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Masse eingießen und eine Minute bei halber Hitze stehen lassen, danach die Pfanne ohne Deckel in den Backofen stellen.
5. Das Ganze nun 15 Minuten lang backen lassen.
6. Nach Ablauf der Zeit die Pfanne kurz herausnehmen, den großen Pfannkuchen in Viertel teilen und so weitere 10 Minuten backen lassen.
7. Die Pfanne nun rausnehmen und mit einem Pfannenwender den Pfannkuchen in kleine Kissen zerreißen. Die Teile können jetzt serviert werden oder man karamellisiert das Ganze jetzt noch.

8. Dazu stellt man die Pfanne wieder auf den Herd bei 3/4 Hitze. Die zuvor zerrissenen Teile vermischt man mit dem Zucker, Mandelblättern und optional den Rosinen. Nun muss man etwa alle halbe Minute umrühren und aufpassen, dass die Mandelblätter nicht verbrennen.
9. Nach 2-3 Minuten (Induktion, kann beim E-Herd etwas längern dauern) sollte der Zucker karamellisiert und die Mandeln schön braun geröstet sein. Nun die Pfanne von der Hitze nehmen, einen Esslöffel Butter schmelzen lassen und sofort mit dem Kaiserschmarrn verrühren.

Quellen

- [WolvNet](#)

