

Rezept Kaiserschmarrn

Die wohl bekannteste Süßspeise aus Österreich ist der Kaiserschmarrn.

Zutaten für 4 Portionen:

50 g Rosinen

2 EL Rum

4 Eier

40 g Zucker

350 ml Milch

50 ml Mineralwasser

150 g Mehl

50 g Butter

Puderzucker

1 Pr. Salz

Zubereitung:

Für den Kaiserschmarrn als Erstes die Rosinen in eine Tasse geben, den Rum darüber träufeln und so für ca. eine halbe Stunde einweichen lassen.

In dieser Zeit in einer Schüssel die Eier aufschlagen, den Zucker und das Salz zugeben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Danach die Milch mit dem Mineralwasser zufügen und anschließend das Mehl vorsichtig einrühren, so dass ein glatter Teig entsteht.

Als Letztes werden noch die Rosinen unter den Kaisermarrn Teig gehoben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinein geben, bei kleiner Hitze (am Besten bei geschlossenem Deckel) den Kaiserschmarrn leicht bräunen und wenden.

Den Kaiserschmarrn mit dem Pfannenwender in kleinere Stücke zerteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Als Zugabe eignet sich Apfelkompott oder auch Eis.

Tipp: Wer den Kaiserschmarrn besonders luftig möchte, kann die Eier anfangs trennen, zunächst nur das Eigelb einrühren und das Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß wird dann erst ganz am Ende der Teigzubereitung, nach den Rosinen, vorsichtig untergeheben.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten

Zurück zu Rezepten aus Österreich