




# Kaiserschmarren

Einen luftigen und lockeren Kaiserschmarren backen ist ganz einfach und schmeckt nicht nur Kindern.

etwa 2 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

4 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Schlagsahne oder 200 ml Milch  
50 g Rosinen

### Außerdem:

etwa 50 g Butterschmalz oder 4 EL Speiseöl  
Puderzucker

Wie backe ich einen leckeren Kaiserschmarren?:

## 1 Teig zubereiten:

Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb, Mehl, Salz, Vanillin-Zucker, Sahne oder Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Eischnee und Rosinen unterheben.

## 2 Kaiserschmarren backen:

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. Die Hälfte des Teiges hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Den an der Oberfläche noch etwas "flüssigen" Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen, evtl. noch etwas Fett in die Pfanne geben.

## 3 Servieren:

Dann den Schmarren mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten.



### Abwandlung mit Rumrosinen:

Die Rosinen vor der Verwendung in 1–2 EL erwärmten, braunen Rum geben und etwa 30 Min. durchziehen lassen. Die Rosinen (mit dem Rum) wie oben angegeben unter den Teig geben.

### Abwandlung mit Zitrone:

Zusätzlich 2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.) oder 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale zusammen mit der Eigelbmasse unter das Mehl rühren.

### Abwandlung mit Mandeln:

Zusätzlich 50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Teig wie oben angegeben zubereiten. Die Mandeln zusammen mit den Rosinen unter den Teig geben.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kaiserschmarren als süßes Hauptgericht für 2 oder als Dessert für 4 Portionen servieren. Pflaumen- oder Aprikosenkompott dazu reichen.

