

SÜSS

Kaiserschmarrn

von Thomas · MITTEL

10 min + 30 min · 799 kcal · 20

Zutaten

FÜR 20 PORTIONEN

400 g	Butter
40 St.	Ei
2000 g	Mehl
3000 ml	Milch (2.5% Fett)
10 Prise	Salz
300 g	Zucker

Anleitung

1. Für den Kaiserschmarrn zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Eigelb mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.
2. In einer anderen Schüssel das Eiweiss steif schlagen. Nun ist es wichtig das Eiweiss nur unterzuheben und möglichst viel Volumen zu behalten. dafür nutzt man am besten einen Teigschaber.
3. Die Butter in der Pfanne schmelen und dann denn Teig hineingiessen und 2-3min in der Pfanne bei mittlerer bis grosser Hitze Farbe annehmen lassen und dann im auf 180Grad vorgeheizten Ofen 5-6min zu Ende Backen.
4. Nun kann der Schmarrn zerrissen werden und in der Pfanne zuende braten bis er Goldgelb ist und dann mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm essen.

Tipp · Dazu passen verschiedene Fruchtkompotts, bei uns am beliebtesten sind eingelegte Birnen oder Zwetschgenröster. Aber auch Apfelmus passt gut dazu.