

Gut für 4 Portionen


GOURMET
KIDS



Dein Rezept

> Kaiserschmarren <

www.gourmet-kids.at

› Kaiserschmarren ‹

Das brauchst du dafür:

- 260 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 6 Stk. Eier
- 400 ml Milch
- 50 g Butter
- etwas Staubzucker
- 50 g Rosinen (sind kein Muss)

So einfach geht's:

1.

Heize das Backrohr auf 180°C Heißluft vor und entscheide, ob du deinen Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen genießen möchtest. Entscheidest du dich für Rosinen, leg sie in etwas Zuckerwasser ein.

2.

Trenne die Eier. Verrühre anschließend Mehl, Zucker, Salz, Backpulver, Milch und Dotter mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig. Schlage das Eiklar zu Schnee und hebe ihn vorsichtig unter den Teig. Tropfe die Rosinen ab und füge sie ebenfalls hinzu.

3.

Zerlasse die Butter in einer Pfanne, gieße den Teig hinein und backe ihn von beiden Seiten an. Gib den Schmarren anschließend für 10–12 Minuten ins Backrohr, bis er goldbraun gebacken ist.

4.

Nimm die Pfanne aus dem Ofen und zerteile den Kaiserschmarren mit 2 Löffeln in kleine Stücke. Streue etwas Staubzucker über den Schmarren und gib ihn nochmal kurz in den Ofen, bis der Zucker karamellisiert.

5.

Richte den fertigen Schmarren auf dem Teller an und bestreue ihn nach Belieben mit etwas Staubzucker.