

# WELTREKORD- KAISERSCHMARREN REZEPT



[www.stubai.at](http://www.stubai.at)

## ZUTATEN FÜR 750 PORTIONEN

<b>Milch</b>	50 Liter
<b>Mehl</b>	36 kg
<b>Eier</b>	60 kg
<b>Salz</b>	1 kg
<b>Butterschmalz</b>	20 kg
<b>Kristallzucker</b>	8 kg

## ZUBEREITUNG

Milch, Mehl und Salz zu einem glatten Teig vermengen. Anschließend die Eier locker einrühren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Teigmasse eingießen. Gut anbacken und zwischendurch anheben, sodass der noch flüssige Teig abfließt und neuerlich eine Kruste bildet. Anschließend den Teig zerteilen, wenden und anbraten bis der Schmarren gleichmäßig goldbraun ist. Zum Schluss noch den Kristallzucker in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel den Schmarren karamellisieren. GUTES GELINGEN!