

Kaiserschmarren

Zutaten

3 Eier
500 ml Milch
1 TL Zucker
1 Prise Salz
350 g Mehl (griffig)
eventuell 1 EL Rosinen
1 Schuss Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)
30 g Butter oder Margarine
Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen



Zubereitung

Eigelb vom Eiklar trennen. Die Milch mit dem getrennten Eigelb, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Das Mehl unter ständigem Rühren einstreuen, bis die Masse etwas dickflüssig ist. Rosinen (wenn erwünscht) einrühren. Für einen extra lockeren Kaiserschmarrn, einen Schuss Mineralwasser sanft einrühren. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Butter oder Margarine in der Pfanne schmelzen und die Kaiserschmarrn-Masse eingießen, ein paar Rosinen darüber streuen und die Masse bei mittlerer Hitze einige Minuten anbacken, bis die Unterseite zart goldbraun geworden ist. Mit einem Pfannenwender teilen und mit zwei Gabeln die Masse zerreißen.

Nun den Schmarrn immer wieder vorsichtig wenden (nicht quetschen!) bis er fertig ist. Wer es süß mag, kann nun etwas Kristall-oder Staubzucker über den Kaiserschmarrn streuen.