

Rezept

Kaiserschmarren mit Kardamom

Ein Rezept von Kaiserschmarren mit Kardamom, am 14.04.2026

Zutaten

120 g Mehl	1/4 l Milch
3 EL Zucker	1 Prise Salz
4 Eier	1 Prise gemahlener Kardamom
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	50 g Butter
30 g Rosinen	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit der Milch, 1 EL Zucker und Salz glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem gemahlenden Kardamom und der Orangenschale unter den Teig rühren. Die Eiweiße steif schlagen, auf den Teig geben und vorsichtig unterheben.
2. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Den Teig dazugeben, bei kleiner Hitze kurz anbacken. Den Kaiserschmarren mit Rosinen bestreuen, auf einen Teller gleiten lassen, wenden und fertig backen.
3. Den Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke teilen und im vorgeheizten Backofen bei 100° warm halten. 2 EL Zucker in der Pfanne schmelzen lassen, den Kaiserschmarren dazugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.