Rezept

Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Kaiserschmarrn, am 20.05.2025

Zutaten

4	Eier
1 Tütchen	Bourbon-Vanillezucker
400 ml	Milch
30 g	flüssige Butter
2 EL	Puderzucker zum Bestäuben
3 EL	Zucker
	Salz
150 g	Mehl
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Rührschüssel mit 1 EL Zucker, dem Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach abwechselnd die Milch und das Mehl unterrühren.

2. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zuerst die flüssige Butter unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben.

3. Je 1 EL Butter in zwei Pfannen erhitzen, je die Hälfte des Teigs einlaufen lassen und bei mittlerer Hitze hellbraun ausbacken. Den Teig vierteln, wenden und weiterbacken, bis er auch von der anderen Seite gebräunt ist. Den Teig mit einer Gabel grob zerteilen, je 1 EL Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben.