

Rezept

Kaiserschmarrn mit Mascarpone

Ein Rezept von Kaiserschmarrn mit Mascarpone, am 20.04.2024

Zutaten

4 Eier	1 Prise Salz
50 g Zucker	1 EL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
4 EL Milch	100 g Mehl
250 g Mascarpone (ersatzweise Doppelrahm-Frischkäse + 2 EL Sahne)	2 EL Butter
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Zwei der Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Die 2 Eigelbe in eine Rührschüssel geben, die beiden übrigen Eier aufschlagen und dazugeben. Mit 1 Prise Salz, dem Zucker und der Zitronenschale verquirlen.
2. Nacheinander Milch, Mehl und Mascarpone unterrühren. Die 2 Eiweiße mit den Quirlen vom Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen. Nur ganz locker unter die Masse ziehen, es soll keine gleichmäßige Creme werden, sondern ein Teig mit deutlich erkennbaren Eiweißzipfeln.
3. In einer großen Pfanne (keine beschichtete) bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen. Den Teig 2-3 cm dick einfüllen und glattstreichen. Die untere Seite anbacken, dann mit 2 Gabeln kreuz und quer durch den Teig pflügen und ihn in kleine Stücke zerrupfen.
4. Die Gabeln wieder weglegen und die Teigstückchen nun bei stärkerer Hitze mit dem Pfannenwender noch so lange umschichten und wenden, bis alle rundum knusprig gebacken sind. Mit Puderzucker bestäuben – frisch essen!