

Rezept

# Österreichischer Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Österreichischer Kaiserschmarrn, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>180 g</b> Mehl
<b>400 ml</b> Milch	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>60 g</b> Zucker	<b>40 g</b> Butter
<b>40 g</b> Rosinen	<b>2 EL</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eier trennen. Mehl fein sieben. Die Milch mit Mehl, Vanillezucker und 1 Prise Salz verrühren. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone abreiben und zugeben. Die Eigelbe unterziehen. 2 Eiweiße mit 30 g Zucker zu halbsteifem Schnee schlagen.  $\frac{1}{3}$  davon in den Teig rühren, Rest vorsichtig unterheben.
2. Die Butter in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Teig eingießen, gleichmäßig verteilen, die Rosinen einstreuen und ca. 1 Min. anbacken. Die Masse wenden (dazu evtl. vierteln) und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 8 Min. weiterbacken.
3. Die Pfanne aus dem Backofen nehmen. Den Schmarrn mit zwei Gabeln in Stücke reißen. In einer Pfanne den restlichen Zucker hell karamellisieren lassen. Den Schmarrn dazugeben, miteinander vermengen und ca.  $\frac{1}{2}$  Min. erhitzen. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.