

Rezept

Österreichischer Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Österreichischer Kaiserschmarrn, am 25.04.2024

Zutaten

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