

Rezept

Österreichischer Klassiker: Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Österreichischer Klassiker: Kaiserschmarrn, am 18.04.2026

Zutaten

125 g Mehl	Salz
2 EL Zucker	200 ml Milch
100 g Sahne	4 Eier
50 g Butter	30 g Rosinen
2 EL Rohrzucker	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 26 g F, 13 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, Milch und Sahne glatt rühren. Die Eier trennen, die Eigelbe unter den Teig rühren, die Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen und unterheben.
2. Die Butter in einer großen oder zwei kleinen beschichteten Pfannen zerlassen. Den Teig hineingeben und die Rosinen darauf verteilen. Den Teig bei mittlerer Hitze 5-7 Min. backen, bis er gestockt und auf der Unterseite goldbraun gebacken ist.
3. Den Kaiserschmarrn auf einen großen Teller gleiten lassen, mithilfe eines zweiten Tellers wenden und wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite backen, bis sie leicht gebräunt ist und sich gut vom Pfannenboden löst. Den Schmarrn mit zwei Gabeln in grobe Stücke zerteilen.
4. Den Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Den Kaiserschmarrn dazugeben und unter Rühren leicht karamellisieren. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.