



Zeitaufwand

Zubereitung: 30 Minuten

Allergene

-  A (Gluten)
-  C (Eier)
-  G (Milch)



Kaiserschmarrn

Zutaten

- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 100 g Kristallzucker
- 1 TL Dr. Oetker Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 350 ml Milch
- 40 g Butter
- etwas Dr Oetker Finesse ger. Zitronenschale

Optional:

- Rosinen

Zubereitung

Schritt 1

Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz zu Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und den Schnee vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dickflüssig sein, das hängt von der Größe der Eier ab, es kann mit mehr Mehl oder Milch die Konsistenz steuern. Hier können auch Heidelbeeren, Nüsse oder Rosinen hinzugefügt werden.

Extra-Tipp

Kaiserschmarrn wird am besten mit Apfelmus oder Zwetschkenröster kombiniert.

Schritt 3

Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Wenn die Butter beginnt braun zu werden kann der gesamte Teig langsam hineingegossen werden. Die Pfanne kurz von der Platte nehmen und die Hitze stark reduzieren. Nach 5 Minuten kann der Teig gewendet werden, wobei es passieren kann, dass der Teig reißt und zerbricht, was kein Problem ist, da wir den Teig später sowieso zerteilen.

Schritt 4

An der anderen Seite ebenfalls 5 Minuten goldgelb braten lassen. Im Anschluss die Hitze wieder erhöhen und mit einer Gabel in Mundgerechte Stücke reißen. Weitere 5 Minuten rösten lassen.

Schritt 5

Mit Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

Make it Vegan!

Super luftiger Kaiserschmarrn braucht nicht unbedingt tierische Zutaten. Unser veganes Rezept findest du wieder, wenn du dem QR-Code folgst.



Nährwerte pro 100g

Eiweiss 14.7g
Fett 25.6g
Kohlenhydrate 51.8g
Kalorien 498 kcal / 1256 KJ

Guten Appetit!