

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Kaiserschmarren

Köchin: Tamara Lerchner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kaiserschmarren

- 10 Eier
- 3 EL Weizenmehl (glatt)
- 8 EL Kristallzucker
- 6 EL Butter
- Salz

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Zuerst das Rohr auf 220° C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine steif schlagen. Die Eidotter mit dem Weizenmehl und 2 EL Kristallzucker in einer weiteren Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

3. Nun 1 EL Butter in einer feuerfesten Pfanne schmelzen lassen. In der Zwischenzeit den Eischnee unter die Dotter-Zucker-Masse heben, den Teig in die Pfanne geben und kurz anbacken lassen.

Tipp: Es können je nach Geschmack auch gerne in Rum eingelegte Rosinen in die Masse untergehoben werden.

4. Anschließend die Pfanne samt Teig im vorgeheizten Rohr 13-16 Minuten backen (aufgehen lassen).

5. Die Pfanne danach aus dem Rohr nehmen, die restliche Butter und den restlichen Kristallzucker begeben und den Teig darin karamellisieren. Nun den gebackenen, karamellisierten Teig mithilfe von zwei Löffeln in grobe Stücke reißen.

6. Zum Schluss den Kaiserschmarren auf einem flachen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Zwetschkenröster, Apfelmus oder Preiselbeeren passen perfekt zum Kaiserschmarren!