



Kaiserschmarr'n

des Kaisers Schmarr'n - österreichisches
Rezept

Es war einmal ein Hofkoch, dem die Palatschinken mißlangen, er dann Rosinen zufügte und es - mit viel Staubzucker bestreut - als neue Kreation dem Kaiser servierte.

Zutaten:

3 Eier
500 ml Milch
1 TL Zucker
1 Prise Salz
350 g Mehl (griffig)
eventuell 1 EL Rosinen
1 Schuß Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)
30 g Butter oder Margarine
Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen

Zubereitung:

Eigelb vom Eiklar trennen.

Die Milch mit dem getrennten Eigelb, Zucker und Salz in eine Rührschüssel und kräftig mit dem Schneebesen schlagen.

Das Mehl- unter ständigem Rühren - einstreuen, bis die Masse etwas dickflüssig ist.

Rosinen (wenn erwünscht) sanft einrühren.

Den Schuß Mineralwasser sanft einrühren (macht den Kaiserschmarr'n lockerer).

Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Butter oder Margarine in der Pfanne schmelzen und die Schmarr'nmasse dazugeben.

Bei mittlerer Hitze auf der Unterseite fest werden lassen.

Mit einem Kochlöffel oder einem Pfannenwender (Palatschinkenschaufel) teilen und wenden, mit zwei Gabeln die Masse zerreißen.

Nun den Schmarr'n immer wieder vorsichtig wenden (nicht quetschen!) bis er fertig ist. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen
Mit Staubzucker (Puderzucker) bestreut servieren.