



PITZTAL

KAISERSCHMARRN

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN)

- 3 Stk Eier
- 90 g Mehl
- 175 ml Milch
- ½ Prise Salz
- ½ EL Zucker
- ½ Stk Zitrone (Schale abgerieben)
- 45 g Rosinen
- ½ EL Butter
- ½ EL Zucker zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG KAISERSCHMARRN

Das Eigelb vom Eiklar trennen.

Eigelb, Milch, Salz, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben und zu einer dickflüssigen Masse rühren.

Nun das Mehl unter ständigem Rühren in die Schüssel einstreuen und solange rühren bis eine Teigmasse entsteht – falls der Teig zu dickflüssig ist kann man auch einen Schuss Mineralwasser hinzufügen und wenn er zu flüssig ist kann man auch noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Wenn der Teig die richtige Konsistenz hat können die Rosinen eingerührt werden – und wer es mag kann auch einen Schuss Rum hinzufügen.

Zum Schluss das Eiweiß in einer anderen Schüssel zu Schnee schlagen und langsam unter die Teigmasse heben.

In einer Pfanne etwas Butter oder einen Schuss Öl geben und heiß werden lassen. Die Teigmasse hineinschütten und bei mittlerer Hitze (nicht zu heiß) den Teig an der Unterseite goldgelb werden lassen. Dann den Teig mit einem Pfannenwender oder einer Gabel in Stücke zerreißen und umdrehen.

Die Kaiserschmarrnstücke jetzt vorsichtig immer wieder umrühren und wenden bis alle Stücke eine goldgelbe Farbe haben.

Jetzt noch etwas Zucker über den Schmarren geben, ein paar Mal umrühren damit der Zucker karamellisiert und servieren – eventuell noch mit Staubzucker bestreuen.

