

Österreichischer Kaiserschmarrn

Zutaten für 3 Portionen

200	g	Mehl
30	g	Zucker
1	Prise	Salz
4	Stück	Eier
300	ml	Milch
½		Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
40	g	Butter (für die Pfanne)
30	g	Cranberries (oder Rosinen)
½	Kaffeeel.	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung für den köstlichen Kaiserschmarrn

1. Mehl, Zucker, Salz, Eigelb und Zitronenraspel mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren
2. Das Eiweiss in einer Schüssel zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den Teig heben.
3. Butter in einer grossen Bratpfanne mit 22-24 cm Durchmesser aufschäumen lassen, sodass er sehr heiss ist. Den Teig langsam eingiessen und mit Hilfe eines Pfannenwenders beidseitig anbacken.
4. Anschliessend die Pfanne mit dem Kaiserschmarrn in dem vorgeheizten Backofen bei 180° C, Heissluft 10-12 Min. backen - bis der Kaiserschmarrn leicht goldbraun ist.
5. Danach die Pfanne aus dem Backofen nehmen und den Teig mit zwei Gabeln in unregelmässige Stücke zerreißen
6. Cranberries oder Rosinen hinzufügen, verrühren und 1-2 Minuten fertigbacken.
7. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker bestreuen. Dazu passt ein selbstgemachtes Zwetschgen-Kompott, Beeren-Kompott oder Apfelmus hervorragend.

Tipp: Wer keine Cranberries oder Rosinen mag, kann Mandelblättchen verwenden.

Viel Freude bei der Zubereitung und «en Guete».

