



# Kaiserschmarrn

Dazu am besten [Zwetschgenröster](#) selbstgemacht oder zur Not auch gekauft.

## Zutaten

Menge	Zutat
2 EL	Sultaninen getrocknet
3 cl	Rum
4	Eier
125 ml	Milch
120 g	Mehl glatt
100 g	Staubzucker
1 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
50 g	Butter

## Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

### Teig (15 Minuten)

- |                          |    |   |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 1. | 2 EL Sultaninen getrocknet in einer kleinen Schüssel in 3 cl Rum einweichen.<br>4 Eidotter (Eigelb) in eine große Schüssel geben und dazu 125 ml Milch und mit einem Schneebesen verquirlen. Nun 120 g Mehl glatt<br>50 g Staubzucker und<br>1 EL Sauerrahm dazugeben und zu einem glatten Teig gut verrühren.<br>4 Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel gemeinsam mit<br>1 Prise Salz zu einem Schnee schlagen und diesen dann vorsichtig unter die Masse unterheben. |
|--------------------------|----|---|

### Backen (15 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	<p>50 g Butter in einer ofenfesten am besten Kunststoff beschichteten Pfanne (mindestens Durchmesser 28) erhitzen und den Teig hinein gießen. Nun die eingeweichten Sultaninen darauf geben und bei mittlerer Hitze backen. Unbedingt darauf achten, dass der Schmarrn nicht verbrennt. Wenn er auf der Unterseite schön goldbraun ist, dann den Teig am besten vierteln und wenden. Nach kurzer Zeit dann in kleinere Stücke zerteilen und fertig backen. Alternativ dazu kann er nach wenigen Minuten im Backrohr bei rund 160°C Umluft fertig gebacken werden. Anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Dazu am besten einen Zwetschgenröster geben.</p>

## Tipp

Die Sultaninen mag nicht jeder. Kann man natürlich auch weglassen.

Die Pfanne muss einen ofenfesten Griff haben, möchte man den Kaiserschmarrn im Backrohr fertig backen.

Vorspeisen, Nachspeisen  
Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Leicht

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

30 Minuten

- **Preiskategorie**