

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn braucht eigentlich nicht viel: ein luftiger Teig, gute Butter und ein bisschen Geduld in der Pfanne. Durch den Eischnee wird er wunderbar locker, das Mineralwasser macht ihn zusätzlich schön leicht. Und bei den Rosinen habe ich natürlich einen ganz besonderen Tipp.

Zutaten

- 4 Eier
- 300 ml Vollmilch
- 125 g glattes Mehl
- 75 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 60 g brauner Zucker
- 40 g Butter
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- Puderzucker zum Bestäuben

OPTIONAL:

- Rumrosinen

Zubereitung

1. Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und kurz kühl stellen.
2. Eigelb mit dem braunen Zucker, dem Mark der Vanilleschote und einer Prise Salz cremig aufschlagen.
3. Mehl und Milch abwechselnd portionsweise unterrühren. Zum Schluss das Mineralwasser kurz einrühren. Dadurch wird der Teig besonders locker.
4. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Wenn du Rumrosinen verwendest, diese gut abtropfen lassen und ebenfalls unterheben. Der Teig ist relativ flüssig – das ist genau richtig.
5. Die Butter in einer großen Pfanne von etwa 32 cm Durchmesser bei mittlerer Hitze schmelzen. Den gesamten Teig hineingeben und ganz langsam goldbraun backen. Dabei gelegentlich vorsichtig anheben und kontrollieren, ob die Unterseite bereits schön gebräunt ist. Ich drehe den Herd komplett zurück, lege ein Geschirrtuch aus den Glasdeckel und gebe dem Schmarren wirklich Zeit fest zu werden und aufzugehen.

6. Den Schmarrn mit dem Pfannenwender vierteln oder – für die ganz mutigen unter Euch – ihn in eine größere Pfanne stürzen und im Stück fertig goldbraun backen.

7. Den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in mundgerechte Stücke zerteilen und noch kurz weiterbacken, bis die Stücke rundum schön goldbraun sind.

8. Ich gebe kurz bevor er fertig ist etwas braunen Zucker und einen Schuss Wasser in die Pfanne, drehe diese hoch und lasse den Zucker mit dem zerrissenen Schmarren karamellisieren.

9. Mit Puderzucker bestäuben und am besten sofort servieren.

Dazu könnt Ihr Zwetschkenröster oder Apfelmus servieren. Auch Preiselbeeren passen wunderbar dazu – die bekommen wir hier leider nicht, und die vermisse ich wirklich.

> **SABINES TIPP**
>
> Wenn schon Rosinen in den Kaiserschmarrn kommen, dann bitte richtig: Ich lege sie vorher in Rum ein. Dadurch werden sie schön weich und bekommen dieses wunderbare Aroma, das perfekt zum Kaiserschmarrn passt. Vor dem Unterheben gut abtropfen lassen – der Rum gehört in die Rosinen und nicht in den Teig.