

Eine duftende Verführung: Luftiger Kaiserschmarrn



Luftig und leicht muss er sein...

Kaiserschmarrn gelingt am besten, wenn er zuerst in einer Pfanne angebacken und dann im Ofen schön luftig aufgehen kann. Vor dem Servieren zerrupfe ich ihn in der Pfanne und karamellisiere ihn mit Puderzucker und einem ordentlichen Stück heimischer Butter. Ein einziger Genuss, vor allem mit Apfelmus und Zwetschgenkompott und bei dem Wetter: mit Vanilleeis.

Ein Video gibt es heute auch! Besucht einfach unsere [SdS-Facebookseite](#).

Guten Appetit!

Zutaten

Für 4 Personen:

- 6 Eier
- 120 Mehl
- 250 Milch
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenabrieb von 1/2 Bio-Zitrone

- Ca. 50-75 g Butter zum Anbraten (ich nehm viel)
- Extra: Puderzucker zum Bestreuen
- Apfelmus und Zwetschgenkompott zum Servieren

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz & Eigelbe mit der Milch 5 Minuten aufschlagen.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen & vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in gebutterter, ofenfester Pfanne 3 Minuten anbacken.

Die Pfanne im Ofen bei 220°C ca. 12-15 Minuten goldbraun backen (kommt auf den Ofen an).

Nun die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Mit Puderzucker bestreuen, Butterstücke hinzugeben, und rührend karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und/oder Apfelmus servieren.