


# Kaiserschmarren

ca. 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Schmarrenteig:

½ l Milch  
250 g Sauerrahm  
2 Dotter (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
250 g Universalmehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
2 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker

### Zum Ausbacken:

Butter

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Schmarrenteig:

Für den Teig Milch mit Sauerrahm, Dottern und Vanillin-Zucker mit dem Schneebesen gut verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und zu einem glatten weichen Teig verrühren. Eiklar mit Salz und Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und 1/4 des Teiges hineingießen.

- 2 Den Teig nach ca. 1 Min. Backzeit mithilfe einer Backschaufel wenden und ca. 1 Min. weiterbacken. Den Teig mithilfe von 2 Gabeln in kleine Stücke teilen. 1 Kaffeelöffel Butter dazugeben und zu einem Schmarren fertig rösten. Diesen Vorgang noch 3-mal wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

- 3 Den Schmarren mit Staubzucker leicht bestreuen und noch warm servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster servieren.
- Zum Kaiserschmarren passt auch Dr. Oetker Grütze nach Wahl aus dem Kühlregal.