


Kaiserschmarrn mit Sauerrahm

ca. 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schmarrnteig:

⅓ l Milch
250 g Sauerrahm
2 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille 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

Wie mache ich einen Kaiserschmarrn mit Sauerrahm?:

1 Schmarrnteig:

Milch mit Sauerrahm, Dottern und Vanillin Zucker mit dem Schneebesen 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 einem Pfannenwender wenden und ca. 1 Min. weiterbacken. Den Teig mithilfe von 2 Gabeln in kleine Stücke teilen. 1 Kaffeelöffel Butter dazugeben und zu einem Schmarrn fertig rösten. Diesen Vorgang noch 3-mal wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3 Den Kaiserschmarrn mit Staubzucker leicht bestreuen und noch warm servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus servieren. Es passt auch hervorragend Dr. Oetker Grütze nach Wahl aus dem Kühlregal.
- Wer mag kann auch Rosinen mitbacken.

