

Kaiserschmarrn

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schmarrenteig:

- 180 g glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- ½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 4 Dotter (Größe M)
- 280 ml Milch
- 4 Eiklar (Größe M)
- 20 g Zucker
- 20 g Butter (für die Pfanne)
- 30 g Rosinen

Zum Karamellisieren:

- 20 g Butter
- 20 g Zucker

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

Wie mache ich einen klassischen Kaiserschmarrn?:

1 Schmarrenteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale, Dotter und Milch dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Eiklar mit Zucker cremig steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Butter in einer Pfanne (22-24 cm Ø) erhitzen. Die Hitze reduzieren und den Teig langsam eingießen. Die Rosinen auf den Teig streuen und den Schmarrn auf einer Seite anbacken lassen.

Anschließend die Pfanne in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und nach 5 Min. mit einem befetteten Messer in der Mitte durchschneiden. Die beiden Teile mit einem Pfannenwender wenden und den Schmarrn im vorgeheizten Backrohr zu goldbrauner Farbe ausbacken.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

- 2 Die Pfanne aus dem Rohr nehmen und den Schmarrn mithilfe von zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen. Butter und Zucker auf dem Schmarrn verteilen und die Pfanne nochmals zum Karamellisieren und Ausdampfen für ca. 1 Min. in das noch heiße Rohr schieben.



③ Zum Bestreuen:

Den Schmarrn auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Kaiserschmarrn Zwetschkenröster servieren.
- Zum Kaiserschmarrn passt auch Dr. Oetker Grütze nach Wahl aus dem Kühlregal.

