

Kaiserschmarrn ?? ♥

Also wenn es echte Liebe zum Essen gibt, dann steht der Kaiserschmarrn bei mir ganz oben auf der Liste ? ich verbinde diese wunderbare Eierspeise natürlich immer mit Urlaub ? denn bevor wir im Sommer nach San Remo fahren, wird immer ein Abstecher nach Thiersee gemacht. Das liegt oberhalb von Kufstein, und eine Wanderung rauf auf den Pendling ist schon zur Pflicht geworden ? den Kaiserschmarrn gönnen wir uns dann entweder oben am Gipfel auf der Pendlingalm oder am Gasthaus Schneeberg, wo wir auch gleich übernachten.

Das Essen ist einfach unglaublich lecker, und der Kaiserschmarrn ist nur eines der Schmankerln, die der Gasthof zu bieten hat ? ich habe natürlich auch schon in anderen Gasthäusern Kaiserschmarrn genossen, und stelle einfach fest, dass er nirgendwo so gut ist wie in Österreich ?

Natürlich muss ich hin und wieder diese Leckerei auch bei mir Zuhause, in meiner Küche machen. Wir essen den Kaiserschmarrn aber hauptsächlich zum Frühstück, denn er ist ja nun mal sehr reichhaltig.

Ich liebe sowieso Süßes zum Frühstück, und kann da immer richtig reinhauen ? denn über den Tag kann man ja wieder viel an Kalorien verbrennen ?

Natürlich habe ich auch schon sehr viele Rezepte ausprobiert, aber dieses hier, übrigens ein Original aus Österreich, schmeckt einfach am besten.

Ich mag den Kaiserschmarrn am liebsten nicht ganz so süß, weil ich eh gerne entweder Apfelkompott oder frisches Obst dazu kombiniere. Der Puderzucker ist ja dann auch noch als Topping mit dabei ?

Na, neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 3 große Portionen

4 Eier

50 g Mehl

200 ml Milch

2 EL Zucker

1 Prise Salz

30 g Rosinen – wer mag

50 g Butter

Puderzucker zum bestäuben

Apfelkompott oder frisches Obst

Zubereitung

- den Ofen auf 180 C Umluft vorheizen
- Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz zu steifen Schnee schlagen
- Eigelb mit dem Zucker hellgelb aufschlagen und anschließend die Milch und das Mehl unterheben
- nun den Eischnee zum Teig geben und gegebenenfalls die Rosinen hinzufügen
- die Butter langsam in einer sehr großen Pfanne schmelzen und einen EL abnehmen
- den Teig in die Pfanne gießen. Bitte achtet darauf das die Hitze nicht zu hoch ist
- wenn sich am Rand ein Ring bildet, also der Teig leicht bräunlich wird, die Pfanne in den Ofen schieben
- im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig backen

- wenn er goldbraun ist, dann reist ihn mit 2 Löffeln einfach in Stücke und anschließend die flüssige Butter unterrühren
- nun noch mit dem Puderzucker bestäuben, und den Apfelkompott oder das Obst dazu servieren

Wir essen den Kaiserschmarrn auch sehr gerne direkt aus der Pfanne ?

