

# Kaiserschmarrn

Die österreichische Mehlspeise schlechthin

## Zutaten

Etwas	Butter zum Braten
60 g	Mehl
2 Stk	Eigelb
40 g	Zucker
125 g	Milch
1 Tl	Rum oder Rum-Aroma
1/2	Zitronenschale
1/2	Vanilleschote
2 Stk	Eiweiss
15 g	Zucker
1 Prise	Salz
Evtl.	Rosinen
Etwas	Butter zum Braten
1–2 El	Zucker

## Servier-Tipp

Zum Kaiserschmarrn passen Früchtekompotts wie Zwetschge und Aprikose sowie Vanillesauce. Alternativ kann auch ein Apfel vor dem Backen auf den Teig gerieben werden.

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 45 Minuten  
Davon Backzeit: ca. 10 Min. bei 200 °C

Eiweiss mit Salz und Zucker zu Schnee schlagen. Alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee auf zwei Mal unter den entstandenen Teig heben. Wer mag, gibt jetzt die Rosinen bei. Butter in einer ofenfesten, gut beschichteten Pfanne schmelzen, den Teig einfüllen (ca. 2 cm hoch). Kurz auf dem Herd stehen lassen, dann in den vorgeheizten Ofen stellen und 10 Minuten backen. Der Schmarrn soll von beiden Seiten eine schöne Farbe bekommen. Bei leichtem Druck auf der Oberfläche soll es zurückfedern. Aus der Pfanne auf ein Schneidebrett stürzen, etwas auskühlen lassen und in Rauten schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen, die Stücke und den Zucker begeben und kurz nachbraten. Beim Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Weitere Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)