

Kaiserschmarrn..... wie ich ihn mag

Die Skisaison hat begonnen und das wohl meist gegessene Gericht auf den Hütten ist der Kaiserschmarrn. Doch nicht nur im Winter, auch im Sommer ist die Süßspeise das Lieblingsgericht von vielen Wanderern und Bikern. Es ist auch gar nicht schwierig, ihn zu kochen. Wie bei allen Rezepten gibt es auch hier jede Menge kleiner Unterschiede in der Zubereitung. Gerne verrate ich euch mein persönliches Lieblingsrezept.

- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Garzeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 30 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten für 4 Personen:

25 dag Mehl (ich bevorzuge Dinkelmehl)
4 große Eier
1 Esslöffel Zucker
ca. 1/2 Liter Milch
1 Prise Salz, Rum, Zitrone, Vanillezucker
1 Apfel (kann auch weggelassen werden)

Butter zum Ausbacken
Staubzucker zum Bestreuen
Preiselbeeren oder Apfelmus
1 Verdauungsschnapsel ☐

Zubereitung Kaiserschmarrn:

Alle Zutaten bereitstellen. Als Erstes trenne ich die Eier und schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Anschließend wird das Dotter mit den Aromastoffen, der Milch und dem Mehl gut verrührt.

So, nun zu meinem Geheimitipp: Ich reibe immer ein wenig Apfel in diese Masse, dadurch wird der Schmarren ganz saftig.

Dann hebe ich vorsichtig mit dem Schneebesen den steif geschlagenen Eischnee unter. Keinen Mixer mehr verwenden – sonst wird der Teig nur zäh und klebrig und fällt wieder zusammen!!!

Eine Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und ein wenig Butter zerlassen. Ungefähr 2 Schöpfer Teig (fingerdick) in die Pfanne gießen und einen Deckel darauf geben. Sobald die Masse anfängt zu stocken und unten schon braun geworden ist, drehe ich den Teig um. Leichter geht es, wenn man die Teighälften trennt.

Nun geben viele die Pfanne ins vorgeheizte Rohr. Ich jedoch mache den Schmarren am Herd fertig. Sobald beide Seiten braun geworden sind, nehme ich 2 Gabeln und „zerreiß“ den fertigen Kaiserschmarren in Stücke. Viele Köche karamellisieren ihn jetzt auch noch. Ich finde das unnötig und streue einfach Staubzucker darüber!

Ganz ausgezeichnet schmeckt der Kaiserschmarren mit Apfelmus oder auch mit Preiselbeeren. Das gute heimische Schnapserl danach darf für die Verdauung auch nicht fehlen! Mahlzeit ☐ ☐

Tipp am Rande: In das original Kaiserschmarren Rezept gehören in Rum getränkte Rosinen. Ich mag diese nicht und deshalb lasse ich sie einfach weg.