

Benötigte Zutaten

200 ml	Premium Alpenmilch
120 g	Mehl
	Salz
etwas	Zitronenschalen abgerieben
1 Pkg.	Vanillezucker
4	Eigelb
	Eiklar
50 g	Kristallzucker
50 g	Premium Teebutter
	Staubzucker

Verführerischer Kaiserschmarrn

Ein österreichischer Klassiker

Anleitung

Zubereitung

1. Milch mit Mehl, Salz, geriebener Zitronenschale, Vanillezucker und Dotter zu einem glatten Teig verrühren.

2. Das mit Kristallzucker zu Schnee geschlagene Eiklar unterheben.

3. In einer Pfanne Butter erhitzen.

4. Den Teig etwa drei Zentimeter hoch eingießen.

5. Man kann wenn man möchte an dieser Stelle Rosinen darauf streuen.

6. Auf kleiner Flamme langsam anbacken.

7. Sobald die untere Seite Farbe genommen hat, den Schmarrn halbieren und wenden.

8. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 15 Minuten fertig backen.

9. Mit zwei Paletten in drei Zentimeter große, unregelmäßige Stücke reißen.

10. Etwas flüssige Butter dazugeben.

11. Nochmals kurz ins Backrohr stellen.

12. Auf Teller anrichten, anzuckern und mit Kompott oder Zwetschken- oder Marillenröster servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten