

# Kaiserschmarrn

Schmeckt nicht nur in Österreich

Luftig locker -ohne Backpulver, ohne Schnick Schnack.  
Dafür mit viel Geschmack.

## Du brauchst

- x 500 ml Milch
- x 250 g Mehl
- x 6 Eigelb
- x 6 Eiweiß
- x 1 El. Vanillezucker
- x 50 g geschmolzenen Butter
- x 1 Prise Salz
- x Puderzucker zum Bestreuen



## Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen. Beiseite stellen.
2. Milch in eine Schüssel geben, die Eigelbe mit etwas Milch und dem Zucker mit dem Handmixer verrühren. Dann restliche Milch und langsam das Mehl zugeben. Zuletzt die flüssige Butter zugeben. Der Teig ist noch recht flüssig, aber das passt schon.
3. Wenn alles gut verrührt ist den Teig für 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Eischnee unter den Teig heben.
5. Die Pfanne mit etwas Butter auf mittlerer Stufe aufwärmen und den Teig einen Finger dick einfüllen.
6. Wenn der Teig langsam auf der Oberseite fest wird mit dem Pfannenwender umdrehen. Den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender in Stücke zupfen. Etwas Puderzucker in die Pfanne streuen, diesen kurz schmelzen lassen, den Kaiserschmarrn durch die Pfanne schwenken und auf einem Teller mit Puderzucker bestreut anrichten.

Dazu passt selbstgemachtes Apfelmus oder Vanillesauce.