Kaiserschmarren

Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Kaiserschmarren

Der süße Klassiker darf bei keinem Tirol-Urlaub fehlen.
Für das Urlaubsfeeling zu Hause verrät Euch Küchenchef Alexander sein Kaiserschmarren Rezept.

Zutaten für eine Portion Kaiserschmarren:

0,2 l Milch
4 EL Mehl
4 Eier
jeweils eine Prise: Vanillezucker, Backpulver, Salz,
einen Schuss Rum und Zitronensaft
Fett zum anbraten
Zucker zum karamellisieren
Staubzucker zum bestreuen
1 EL Preiselbeermarmelade
Apfelmus nach Lust und Laune

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Milch in einer Schüssel verrühren. Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Vanillezucker zu Schnee schlagen. Zuerst die Dotter und dann den Eischnee in die Masse unterheben.
„Wie es in Österreich üblich ist, kommt in jede Süßspeise ein Schnaps“, sagt Alexander.
Hier darf gerne ein Schuss Rum dazu.

Der Kaiserschmarren gelingt am besten in einer gusseisernen Pfanne, die die Hitze besonders gut hält, es klappt aber auch mit jeder normalen Pfanne.

Nun etwas Fett in der Pfanne erhitzen, die Masse hinein gießen und gleich Rosinen drauf streuen. Zugedeckt bei kleiner Hitze langsam aufgehen lassen. Sobald die Unterseite goldbraun ist, umdrehen und auch die zweite Seite goldbraun anbraten.
Der Schmarren duftet schon gut? Super, er ist schon fast fertig.
Mit zwei Küchenspachtel lässt sich der Teig einfach zerreißen.

Zum Abschluss noch 1 Esslöffel Zucker in die Pfanne und karamellisieren.
Der fertige Kaiserschmarren wird mit Staubzucker bestreut und mit Apfelmus und Preiselbeermarmelade serviert.

Mahlzeit und gutes Gelingen!
Alexander Barbist
Hotel Lumberger Hof

LUMBERGER HOF
BERG URLAUB

Rezeptvideo findet ihr hier