

# Kaiserschmarrn - Tiroler Landgasthofrezept



## Zutaten für 4 Portionen:

100 g	Rosinen
5 EL	Rum oder Cognac oder Wasser
6	Eigelb
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
1 EL, gehäuft	Zucker
1 Prise(n)	Salz
250 g	Mehl
500 ml	Milch
50 g	Butter, zerlassen
6	Eiweiß
4 TL	Puderzucker

Dieses traditionelle Rezept stammt aus einem Tiroler Landgasthof und wird dort seit vielen Generationen so zubereitet. Es enthält einige schöne Geheimnisse aus Omas Trickkiste, die nicht immer preisgegeben werden. Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

Vorab:

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen. Wer keinen Rum mag, nimmt Cognac. Kinder und Antialkoholiker nehmen Wasser.

Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Bloß keinen Vanillinzucker verwenden! Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.

Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Kalorienzähler: das könnt ihr auch sein lassen und Euch wundern, wieso das Zeug nicht so gut schmeckt, wie im Skiurlaub.) Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Fast fertig: Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt gute drei Pfannen voll Schmarrn und macht 4 - 6 Personen satt. Traditionell wird der Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott serviert.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe