

Rezept – Kaiserschmarrn wie im Urlaub

Mein Wochenplan sagt es gibt *Kaiserschmarrn*, dann gibt es *Kaiserschmarrn*. Bei uns allerdings mit Apfelmus und nicht wie traditionell mit Pflaumenkompott.



Das Rezept:

Für den *Kaiserschmarrn* wie im Urlaub benötigt ihr folgende Zutaten:

- 6 Eier (getrennt)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gehäufte EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 50 g zerlassene Butter
- Puderzucker nach Bedarf

Die Zubereitung:

Das Eigelb mit dem (am besten echten) Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen. Abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Dann die zerlassene Butter einrühren.

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und langsam unter den Teig heben. Das mache ich am liebsten mit einem Kochlöffel mit Loch ;-).

In einer Pfanne etwas Butter oder Kokosfett schmelzen lassen. Etwa 1/3 des Teiges in die Pfanne geben, hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Anschließend auf den Tellern verteilen und mit Puderzucker bestreuen.

Den Apfelmus habe ich gekauft... Auch wenn er super einfach selbst zu machen ist...



Probiert es mal aus und schreibt mir dann wie es euch geschmeckt hat. Vielleicht hast du noch ein besseres Rezept? Dann poste es bitte hier drunter! Ich probiere mich gerne durch... ☐

Falls ihr noch nicht wisst, was ihr morgen kochen sollt könnt ihr oben auf den Wochenplan klicken und euch inspirieren lassen. Und, was kocht ihr morgen?