

Kaiserschmarrn - Tiroler Landgasthofrezept



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. 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 Skilanglauf.) Der Teig wirkt ziemlich dünnflüssig, das ist genau richtig so. Den Teig jetzt eine halbe Stunde ruhen lassen, danach nochmals gut durchschlagen.

Dann das 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 Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingleßen. 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.

Mit dem restlichen Teig genau so verfahren. Dabei vor jedem Eingießen in die Pfanne alles nochmals gut verrühren, da die Rosinen schnell zu Boden sinken.

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

Tipps:

Karamellisieren bringt's: in einer beschichteten Pfanne brennt auch nichts an. Einfach Zucker drübergeben, wenden, eine halbe Minute warten, währenddessen auf die ungezuckerte Seite Zucker geben, nochmals wenden, wieder eine halbe Minute warten, fertig.

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
Butter zum Braten, ca. 15 - 25 g je Pfanne
n. B.