

## Kaiserschmarrn, Kaiserschmarren

Ein luftiger Kaiserschmarrn, mit Rosinen und ein bisserl karamellisiert gehört in Österreich und Bayern zu den absoluten Mehlspeis-Klassikern. Im Gegensatz zu vielen anderen Rezepten, in denen teilweise Sahne, doppelt so viele Eier und Unmengen an Zucker bzw. Butter verwendet werden, ist diese Variante relativ leicht. Also perfekt zum Mittagessen oder als Nachspeise!

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für 2 Personen:

125 g Weizenmehl, Type 405  
200 g Milch  
2 Eier, Größe M  
15 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Rosinen  
1 EL Rum  
15 g Butter  
15 g Puderzucker  
5 g Butterschmalz



### Zubereitung des Kaiserschmarrns:

Die Rosinen mit heißem Wasser abspülen, in einer kleinen Schüssel mit dem Rum übergießen und am besten einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen. Das Mehl, den Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und die Milch sowie die zwei Eigelbe hineingeben. Mit einem Schneebesen zu einem glatten, klümpchenfreien Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen und den Backofen auf 180°C vorheizen.

In einer ofenfesten Pfanne das Butterschmalz erhitzen und gleichmäßig in der Pfanne – auch am Rand – verteilen. Den Eischnee vorsichtig unter den fertigen Teig für den Kaiserschmarrn rühren und alles in die heiße Pfanne geben. Nun die Rumrosinen gleichmäßig verteilt in den Teig fallen lassen und die Pfanne auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Den Kaiserschmarrn für 20-25 Minuten im Ofen backen. In dieser Zeit geht er sichtbar in die Höhe und bekommt eine goldbraune Oberfläche.

Ist der Kaiserschmarrn durchgebacken, die Pfanne vorsichtig zurück auf den Herd stellen und den Schmarren mit zwei Holzpfannenwendern in mundgerechte Stücke rupfen. Nun die Butter in kleinen Stücken darüber verteilen und 2/3 des Puderzuckers auf den Kaiserschmarren sieben. Ganz nach Geschmack kann man natürlich auch mehr Butter und Puderzucker verwenden. Den Kaiserschmarrn jetzt noch ein paar Mal durchschwenken (vorsichtig, denn die Pfanne ist immer noch unglaublich heiß!) und den Zucker dabei leicht karamellisieren lassen.

Zum Abschluss nochmal eine nicht zu dünne Schicht Puderzucker über den karamellisierten Kaiserschmarrn sieben und sofort servieren. Zum frischen Kaiserschmarren schmecken eingemachte Preiselbeeren oder selbstgemachtes Apfelmus.